

会 議 の 概 要

会議名	令和 7 年度 第 2 回宝塚市食育推進会議
開催日時	令和 8 年（2026 年）2 月 9 日（月）午後 2 時～午後 3 時 30 分
開催場所	宝塚市役所 4 階 特別会議室
出席委員	佐々木委員、松岡委員、飯山委員、安藤委員、細川委員、岡橋委員、石谷委員、前田委員、日下委員、中西委員、酒井委員、中林委員、池端委員、勝間委員（14 名）
欠席委員	日野尾委員、関口委員、前田委員（3 名）
傍聴者数	なし
公開の可否	公開
1 開会 2 議題 （1）令和 7 年度（下半期）市が取り組んだ食育に関する事業について （2）令和 7 年度 市内公立小学校における食育出前講座について （3）令和 8 年度 市で取り組む食育に関する事業について （4）令和 8 年度 アンケート調査 スケジュール（案）について 3 連絡事項 次回、令和 8 年度 第 1 回宝塚市食育推進会議 令和 8 年 8 月頃に開催を予定 4 閉会	

（1）令和 7 年度（下半期）市が取り組んだ食育に関する事業について

（事務局）

令和 7 年度下半期に市が取り組んだ食育事業について報告。（資料 1）

（委員）

資料を拝見しました。今年度、私たちの団体が直接参加する機会はありませんでしたが、改めてホームページなどを拝見し、多方面にわたって活発に活動されていることを実感しました。

ただ、情報を探す際にホームページの深い階層にあり、たどり着くまで時間がかかりました。一般の方が興味を持った際、活動がすぐに目に留まるようにすれば、より広がり生まれるのではないのでしょうか。

また、環境パネル展などの他分野の事例では、ワークショップを併設することで、立ち寄った方が体験を通じて深く理解してくれる様子が見られました。イベントへの集客を増やすため、食育のパネル展についても、地道な活動をより分かりやすくアピールし、体験できる場を増やしてほしいと感じています。

(事務局)

貴重なご意見ありがとうございます。現在、食育のページには非常に多くの情報を掲載しており、子ども向けメニューの紹介などが、一部の情報が深い階層に入り込み、見えにくいかもしれません。掲示場所の見直しを検討いたします。

また、イベントへの集客についても、今年度の実績を踏まえ、来年度以降はより多くの方に足を運んでいただけるような内容や周知方法を検討していきます。

(委員)

食育の出前講座について質問です。資料を見ると実施校が固定化されている印象を受けますが、他の学校への働きかけはどうなっているのでしょうか。教育委員会とも連携し、より多くの学校実施はできないでしょうか。

(事務局)

出前講座は昨年度から開始した事業です。校長会での説明や各校へのメール周知、教育委員会を通じたPRを行っております。

申し込み状況については、学校側で既に家庭科の授業が充実している場合や、県や企業の派遣事業を利用している場合などがあります。今後、申し込みのない学校に対してどのような働きかけができるか、手法を研究していきます。

(委員)

出前講座に関連してですが、学びを提供するだけでなく「できていること」を共有し、褒めて育てる視点も大切だと思います。

(会長)

少しお時間がありますので、イベント等にご協力いただいた委員の皆様からも一言お願いいたします。

(委員)

10月のイベントでは、フェルトで作ったハンバーガーの具材を使い、栄養バランスを考えるコーナーを担当しました。大学生の説明を受けた後、子どもたちが苦手な野菜を選びながらも「バランスを考えて入れよう」と意識する姿が見られ、良い啓発になったと感じています。

(委員)

私たちのパネル展示は、単に掲示物を見るだけでなく「参加型」にすることを重視しています。クイズを解きながら巡るなどの工夫をすることで、子どもたちが現実の食品ロス問題などを自分事として捉えられるよう取り組んでいます。

(委員)

大学のプロジェクトとして取り組んでいるイチゴ栽培について紹介します。市内産のイチゴを育てる活動を小学校や企業、公共施設へと広がっています。

ただ育てるだけでなく、家庭から出た廃棄物を堆肥化して活用しており、環境意識を自然に持てるような流れを作っています。最終的には特産品の商品開発まで繋げることを目標に、多世代が楽しく参加できる活動を目指しています。

(委員)

大学の立場からは、こうしたイベントやパネル展への協力は、学生にとって授業で学んだことを社会に発信する貴重な機会となっています。子どもたちと触れ合う中で、学生自身が自分の知識やコミュニケーション能力などを再確認する場にもなっています。今後も積極的に協力していきたいと考えております。

(会長)

ありがとうございました。議題の(1)について、様々な視点からご意見をいただきました。今後も行政だけでなく、皆様と協働して食育に取り組んでまいりたいと思います。

(2) 令和7年度 市内公立小学校における食育出前講座について

(事務局)

9月以降に実施した食育出前講座の詳細について報告。(資料2・3)

(委員)

講座内容に「昔ながらの巻きずし」とありますが、具体的に今のものとどう違うのでしょうか。特徴があれば教えてください。

(委員)

「昔ながら」は、講師側がイメージとして付けた言葉で、具体的には「乾物」を活用する点に重きを置いています。高野豆腐やかんぴょうなどの乾物を水で戻して使うといった、伝統的な調理法を子どもたちに伝えてほしいという学校側からの依頼もあり、実施にいたりしました。

(委員)

小学校によって実施校に偏りがあるとのことですが、栄養教諭が配置されているかどうかは、申し込みの有無に関係しているのでしょうか。

(事務局)

事業開始時に教育委員会とも協議し、栄養教諭の有無についても考慮しましたが、現在のところ申し込みの傾向に明確な差は見られません。教諭の有無にかかわらず、各学校の判断で申し込みをいただいている状況です。

(委員)

以前、他市の中学校で給食の支援をした際、生産者の方に来ていただき、講義を聞きながら給食と一緒に食べる取組を行ないました。その結果、野菜の食べ残しが劇的に減ったという報告がありました。生産者の思いを直接伝えることは、生徒に大きな影響を与えます。本市の地産地消の取組においても、実施後に子どもたちの意識や残食数にどのような変化があったか、確認されているのでしょうか。

(事務局)

現在は実施直後のアンケートのみで、その後の経過までは追えておりません。今後、変化を確認できるような仕組みも検討していきたいと考えています。

(委員)

講師として小学3年生くらいの子どもたちと接してみて、意外にも農業に関する知識を持っていることに驚きました。テレビやインターネットの影響もあるかと思いますが、早い段階から正しい意識を学ぶことは重要だと感じました。

また、衛生上の理由で試食ができない点は残念です。視覚と聴覚だけでなく、味覚や嗅覚が加われば、より子どもたちの印象に残る食育になるのではないかと感じました。

(委員)

小学校での調理実習では、自然学校に向けて包丁の使い方を教えてほしいという要望もあり、怪我のないよう指導しました。学校によって状況は異なりますが、出汁をしっかりと取るといった基本を大切にしている学校もありました。

「巻きずし」の講座では、原料であるゆうがいの果実を用意し、かんぴょうが乾燥した状態から戻す様子を見せるなどの工夫をしました。普段、家で乾物を扱う機会が少ない子どもたちも、自分たちで作って食べることで「おいしい」と喜んでくれました。

一方で、災害食をテーマにした「パッククッキング」については、4年生には少し内容が難しかったかもしれません。また、実施時間が給食後になると、お腹がいっぱいで残食が出てしまうといった課題もありました。前日の給食メニューとの重複を避けるなど、実施時期の調整も今後の経験として活かしていきたいです。

(会長)

様々な課題も含め、貴重な情報をありがとうございます。ホームページの報告を拝見しましたが、地産地消の講座では土のついたままの野菜を見せるなど、スーパーでは見られない姿を提示する工夫がされており、非常に印象的でした。

大学の面接でも「小学校時代の食育がきっかけで栄養の道を志した」という学生が少なくありません。10年以上経っても心に残るような、やりがいのある取り組みだと思います。次年度もそれぞれの工夫を凝らし、効果的な活動につなげていただければと思います。

(3) 令和8年度 市で取り組む食育に関する事業について

(事務局)

次年度の取り組みについて報告する。

(委員)

食育が学校教育の現場で、授業として実践できるのは、理想的な形だと思います。先ほども意見があったように、予算の限りはあるかと思いますが、教育委員会とも連携して、より多くの学校に満遍なく機会が行き渡るよう取り組んでいただきたいと思います。私たちも学校を訪れる際には、積極的に声をかけていきたいと思っています。

(事務局)

ありがとうございます。関係各所と共有し、取り組んでまいります。

(委員)

学校によって栄養教諭がいるところといないところがあります。専門的な指導ができる体制について、なるべく差が出ないように統一感を持って進めていただきたいと思います。

(事務局)

いただいたご意見は、教育現場とも共有して検討してまいります。

(委員)

2点あります。

1点目はイベントについてです。11月のイベント出展の際、その1週間前にも別の祭りが開催されていました。若い親世代や子どもたちが多く集まる場ですので、そうした機会も捉えて情報発信をすればより効果的ではないでしょうか。

2点目は地産地消についてです。以前、北部地域の野菜を小中学校の給食に届ける事業がありましたが、業者の廃業により中断していると聞いています。北部産の野菜は鮮度が良く非常に好評ですので、単なる学習だけでなく、実際の給食への導入をぜひ再開・促進していただきたいと思います。

(事務局)

イベントについては、すべての情報を把握しきれていない面もありますが、今後より広く情報収集を行い、出展先を検討してまいります。給食への食材供給については、現在の状況を確認いたします。

(委員)

給食への配送について補足します。昨年末から、若手農業者が生産したキャベツなどを中学校へ納入し始めています。配送業者の選定に時間を要しましたが、現在は問題なく稼働しています。配送料の負担など農家側の課題もありますが、直接配送を行うなど工夫しながら、学校現場に地元野菜を届ける取り組みを進めているところです。

(会長)

北部地域の野菜は、大学の学園祭でも販売しており、非常に人気があります。開始前から地域の方々が行列を作るほどで、学生もその美味しさに驚き、喜んで購入しています。こうした地元の素晴らしい食材を、より多くの人に知っていただく機会を増やせればと思います。

(委員)

お米づくりに関するプロジェクトについて紹介します。昨年度、自然の家で一般公募によるお米づくりを行ないました。種まきから収穫までを体験し、収穫したお米の一部は市内のコンビニエンスストアで販売されました。

次年度はこれをさらに発展させ、食育活動として展開したいと考えています。単に作るだけでなく、販売時の広告（ポップ）作成や流通の仕組みを子どもたちが学ぶ機会を設ける予定です。こうした企業の地域貢献活動と学校現場をマッチングさせることで、新しい形の食育を広げていきたいと考えています。

(会長)

企業の力も借りた大きなプロジェクトになりそうですね。詳細が決まりましたら、また共有をお願いいたします。

(4) 令和8年度 アンケート調査 スケジュール(案)について

(事務局)

資料4に基づき、次年度実施予定のアンケート調査のスケジュール案について説明する。

(会長)

今後、事務局で内容の検討が進められるとのことですので、次年度会議の際に詳しくご説明をお願いいたします。