

令和6年度 第1回とみやわくわくミーティング 実施報告書

テーマ	富谷の食について ～食べることの楽しさ・大切さを伝えていくには～
日時	令和6年8月26日（月）10：00～13：00
場所	学校給食センター 会議室
座長	宮城大学 事業構想学群 准教授 佐々木 秀之 氏
参加者	一般参加 12名 宮城大学学生 3名 富谷市 7名（市長、総務部長、学校教育課長兼学校給食センター所長、市民協働課長、学校給食センター副所長、市民協働課3名） 傍聴者 3名

<次第>

1. 開会

2. 挨拶 富谷市長 若生 裕俊

皆さんおはようございます。本日は令和6年度第1回わくわくミーティングにこのように多くの皆さんにご参加いただきましてありがとうございます。このわくわくミーティングは私の就任以来、直接市民の皆さんから毎回テーマごとにご意見をいただく場として開催させていただいております。本日はテーマが食についてということで、会場を学校給食センターにしております。もうすでにオリエンテーションで給食センターの見学をしていただいたところでございます。

我々の日常生活でスマートフォン、自動車などなければ困るものはたくさんありますが、これらがなくても生きていけます。ただ食がなくなったら私たちは生きていけません。我々人間にとって最も大事なのが食であり、そしてなんといっても食の喜びというのは他に代えがたいものです。そういった意味では富谷の食のあり方について皆さんに忌憚のないご意見をいただきたいと思っております。食を守るためには、生産者を守らなければいけない、皆さんで守っていかなければならない、繋いでいかなければならないと思っております。今日は皆さんから、これからの富谷の食のあり方、富谷の食をどう守っていくか、活かしていくかのご意見をいただきたいと思っております。

そして今日は給食の試食もあり、私も一緒に試食させていただきます。私もなかなか給食を試食する機会はないので楽しみにしております。充実したわくわくミーティングになるように心からお願い申し上げます。開会のあいさつとさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

3. 座長紹介、市出席者紹介

4. 担当課（学校教育課）より情報提供

学校教育課長の今野と申します。学校給食センターの所長も兼務しております。私の方から、概要を説明させていただきます。改めまして今回は富谷の食というテーマでご参加いただきまして誠にありがとうございます。サブテーマで「食べることの楽しさ・大切さを伝えていくには」を掲げさせていただきましたけれどもこのテーマ設定の背景を少しだけお話をさせていただきたいと思っております。

前段、佐々木先生の方から今の大学生はカップラーメン、揚げ物を食べる人が多いといったお話をいただきました。我が国は急激な経済発展によって食を取り巻く環境は大きく変化しているのは既にご承知

かと思えます。若者を中心に偏った栄養摂取等々で食生活が乱れ、特にこれもメディアで分かっていると思えますが直近の学校の保健調査というものがあまして、その中で宮城県が全国ワースト1位、2位ぐらいの肥満傾向があると言われております。もちろん、県下にある本市においても、同様の傾向があると危機感があります。そういったことを受けまして、国の動向としましては食育基本法というものが制定されまして、この法律によって食育というものは生きる上での基本だということで定義されました。これに関しては先ほど市長挨拶にもございましたけれども、食というものは生きるために必要だということを改めて国が定義したということです。また学校給食法にも、学校給食というものは食育を推進していくための生きる教材として位置づけられておりまして、本給食センターにつきましても地域と家庭としっかり連携しながら取り組んでいくことが必要だろうということを考えております。

その学校給食法の中で六つほどの重点の視点が示されております。まず一つ目は、今回のサブテーマにありますけれども、食事の喜び、楽しさを理解すること、そういったことを子どもたちに伝えていくこと。また、六つのうち、少し整理をしますと、生産に関わる人達への感謝の心を身につけさせる、そういったところ。あとは、日本の伝統の食文化、食にかかわる歴史こういったものを理解させること、そういったことが学校給食法、学校教育の中でも重要な視点だということで、食育を進めているところでございます。

こういった概要を踏まえて今回、これから詳細説明をさせていただきますが、こういった観点と今給食センターの方で現状押さえている課題、こういったことを踏まえまして、説明をさせていただく二つの視点に絞らせていただきまして、様々なお立場からの皆様からのアイディア、提言をいただいて、しっかりと食育を推進していきたいと思っておりますので、よろしくお願ひしたいと思ひます。なお詳細につきましては、副所長の方からご説明をさせていただきます。

それでは私からお手元に配布させていただいております「富谷の食について～食べることの楽しさ・大切さを伝えていくには～」の資料に沿って説明させていただきます。

まず、お手元にございます「令和5年度 学校給食アンケート」の結果を取りまとめた資料をご覧ください。このアンケートは、小学校5年生児童と中学2年生生徒を対象に毎年行っております。

アンケートの中身を概要に抜粋しております。設問9-1「給食の食材としてよく使われている富谷市で採れる産物を知っていますか」の過去3年分の回答です。「知らない」との回答が7割を超えております。割合の比率は3年間ほぼ横ばいとなっております。このような現状を踏まえ、別紙資料にございます、毎月の献立表に今年度から「とみや米のごはん」と毎回明記したほか、富谷市産を提供する際には、使用する食材を記載しています。こちらの献立表につきましては、毎月富谷市ホームページにもアップしております。

また、資料にございます「給食だより」をご覧ください。こちらは、春号・夏号・秋号・冬号と年4回発行しております。こちらでも、富谷市産の食材を使用する際に記載しています。紙面により児童・生徒へ周知を図っておりますが、周知率がなかなか上げることができない状況です。

次に、給食残食率の表をご覧ください。小学校・中学校それぞれの残食率を表しています。残食率は、給食のメニューによって変動はありますが、高い傾向にあります。今年度、残食率が高かったメニューをご紹介します。小学校は、すべて副菜になりますが、ほうれん草ののり和え(45.6%)、たけのこがんとものお煮しめ(45.2%)、すき昆布とサツマイモの煮物(39.4%)と素材の味を活かした料理が多いことが分かりました。逆に、残食率の低いメニューはビビンバ、カレー(4~5%)、主菜のシューマイ・甘酢肉団子・揚げ餃子等の個数もの。副菜では、フルーツのサイダーゼリー和え(2.0%)、海藻サラダ(5.2%)、フルーツのヨーグルト和え(4.4%)、フルーツポンチ(3.1%)など、フルーツが入ったものや、ドレッシングで和えたメニューが人気があるようです。なお、中学校においても同様の傾向でございます。

子どもたちに、食べることの楽しさ・大切さを伝えることが、残食率を下げることにつながるのではないかと考えます。以上、この二つの視点について皆様から様々なご意見やご提案を頂戴し、これからの給食に活かしていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

5. ミーティングレクチャー（座長より）

今日の議論は、配布された資料を活かしてもよいと思いますが、皆さんの日頃の感想をもとに進めていただけて構いません。用意していただきました献立表や給食だよりも活用いただければと思います。

レクチャーを聞きまして、オリエンテーション時にも、大学の学食の話をしました。学食は年中メニューがほぼ一緒なので、なるほどと思うことが多くありました。大学の学食でも、ビビンバとかカレーは定番です。また、肉を使ったメニューが多いです。コロッケ、から揚げ、その辺が学生に人気です。ただ、カップラーメンを食べている姿を多く目にするのも事実です。つい大学の食堂と比較し、考えさせられることが多くありました。そんな中、レクチャーでは、食べて欲しいけれどもなかなか食べてもらえない話がありました。みなさんも何とか出来ないかと思ったと思います。

給食センターの現場見学では、アレルギー専門の場所もあり、私が学童の頃とは全く違った給食室の光景でした。アンケートを見ても、かつて量が少ないと発言する生徒が一番多かった気がします、ある程度質とかも考えていかなくてはいけない時代になったのかなと思いました。

本日のテーマは、若生市長にもアドバイスを求めても良いのかと思います。市長自身、日本のスローフードの会長を市長になられる前に務めておられまして、私が20代の頃は、仙台市宮城野区にある青年会館で、それこそ地元の食材を使ったレストランを経営されておりました。今日は富谷の話ということですが、グローバルな話などあれば市長にお聞きしていただいてもいいのかなと思います。

最後に、このわくわくミーティングの進め方について少し補足させていただき議論に移りたいと思います。わくわくミーティングは、私の認識では、市にとって、最重要な会議ではないかと思っています。ただ、単に要望を並べていくだけでは、真意が伝わらないところが出てきます。そのこと背景には、もの凄く大事なことがあると思いますので、このミーティングでは、時間をかけた議論を大切にしています。また世代間によっても認識は変わってくるので、多様な世代の方が入ったディスカッション、ワークショップというような形式をとっています。一歩踏み込んだ議論がすごく重要だと思います。対話がポイントになります。皆さんの日々の生活の中でやっぱりこうして欲しいというのがありますが、隣の人の意見を聞いてみると、なるほど、これってこうかもしれないとか、対話によって、本質が見えてくると思います。ぜひそういう議論を楽しんでいただきたいと思います。私の役割は、何かしら皆さんに教えるというよりは進行役ですので、とにかく円滑に進むよう進めてまいります。皆さん方でそのテーマについて、まず意見を出してみる、そしてみんなの話を聞いて、やっぱりこう思うとか、いやいやこうだよとか、そういう議論をしていきたいと思っております。

今日のテーマは二ついただいております。まず一つは、学校給食で地場産品が使われていることを周知するためにはどのような方法があるのでしょうかということです。7月の予定の献立表を見ると、島根県の地場産品紹介もやっていることに惹かれました。松江おどん、皆さんは知っていましたか。先ほど調べてみたのですが、おでんとうどんを合体させたものだそうです。献立表を見て本当に驚いています。その隣では、ドイツの世界の味めぐりがあり、そして地場産品のブルーベリーの紹介がある。やはりこういうことはきちんと伝わって食べた方が子どもたちも思い出に残るのではないかなと思います。給食だよりでは、アスパラガスについて、疲労回復作用があることや、栄養素なども書かれていて、アスパラガスを選ぶときのポイントも書かれています。

あともう一つが残食量を減らす方法ということです。やっぱり残されてしまうものがあるということで

すが、残食量を減らすことには、どんな課題があるのでしょうか。以上の二つをテーマに議論を進めていきたいと思います。よろしくお願いします。

6.意見交換

○グループ1

学校給食で地場産品が使われていることを周知するためにということで、今の状況としては、給食の献立を見るとこれが地場産品だと載ってはいるけど、子どもたちも大人も含めて目に入っていない。世界のおすすめの料理とか、そういう特別な料理があっても、知らない料理は食べないということがあります。地場産品の献立を見て文字だけではなかなか伝わりにくいというのがあって今回は子どもに伝わる方法、親、家庭に伝わる方法と先生にそういうのがどうやったら伝わるかというのを中心に話し合いました。

子どもに関しては、今、教室でも、モニターがあるのでそういうものをフル活用したらいいんじゃないかということで、例えばモニターで農家さん、地場産品のブルーベリーだったらブルーベリーを作ってる農家さんのVTRを流して、こういうことをして作っているとか、こういう苦勞をして作っているということを知ってもらうことができないかなという意見が出ました。また、学校の方に授業に来てもらう。小学生だと、ブルーベリーの見学をしに行くことがあるんですけども、中学校に行くとなかなかそういうのがなくて、どこで何を作ってるか分からないことが多いので、学校の方に農家さんだとかに来ていただいて授業をしてもらうという意見がありました。

あとは家庭で給食日より、献立はもらってはいるんですけど、正直、ちゃんとしっかり見ている家庭と全然何らかのゴミに捨ててしまう家庭とかもあったりするので、給食日より今、電子化になっていてお便りとかもメールでくることもあるんですけども、そちらの方に、こういった地場産品を使ったこういう料理のレシピがありますとQRコードをのせたり、簡単に作れる方法を書いていただけると、親としてもちょっと挑戦してみようかなと思ったりするので、そういうQRコードとかもホームページで載せていただけるといいと思います。子どもからも、こういうふうに地場産品使われているんだよっていう会話のきっかけにもなるので、学校の先生からもこういうのが今日は使われていますという説明がないというのが現状なので、特別なメニューがあった日だけでもいいので、学校の先生にも食への伝え方というのをまた学びというのも意識してもらって伝えていただけたら、多少なりとも全体的に周知できるんじゃないかと思えます。

残食は夏に多いということで、意外と夏だからさっぱりメニューにするよりも、がっちり味がついている方が子どもたちは食べるんじゃないかという話になりました。体が塩分を欲しがっているとかそういう場合は味が濃い方が食べれるかも。周知するためにということで、今回の中学校で、宮城県の地場産品を使った素材を使ってレシピを作ろうという家庭科の宿題があたりして、スーパーでも産地を知るというのも大事だなと思い、買い物に行ったときにお母さんたちと意識して見るということとか、PTA行事とか、そういった時にも親子で何かこう一緒に食育について学ぶという機会を学校側にもちょっとお願いできたらなというのがありました。

一番は生産者の人に何か機会があれば来ていただいて、生産の苦勞と一番のご褒美は残さず食べてもらうことなんだと話をしてもいいのではないかということと、食育という観点でどうしてもこれは残食が出るだろうと思っていても給食センターとしてはあえて出すということがあると思います。その日に残食が出るというのはしょうがないと思うんですけども、そうでない時に食べてもらいたい食事はナムルが人気があるということで、ほうれん草はナムルにするとかカレーに混ぜ込むとか食材を食べてもらう時と給食センターのあえてのチャレンジとそれをバランスよくするといいいのかなと。

○グループ2

地場産品を周知するためにというところで、授業に組み込むのがいいんじゃないかという意見がでました。授業の中で、どのような食材が使われているかとか、赤、黄色、緑の食材とかそういう、どの色に分類されている食材が使われているのか紹介する機会があるといいなと思いました。あと体験ができれば子どもたちの記憶に残るのではというところで、今、3年生ぐらいになると給食センターの見学をやっているそうなのでそれを続けていくことが大事だという意見が出ました。また、今の給食だよりは文字が多くて子どもが読みたくならないので絵を入れて工夫をし、子ども向けに作るのがいいのではないかという意見が出ました。他には、どの食材が使われているか文字として書いてあっても認識しづらいので一つ意見として出たのが、給食だよりは日本地図を入れてこの食材はこの場所でとれたものですよと絵としてパッとどこでとれたものなのか分かるようなものがついていたらいいんじゃないかという意見が出ました。

話の中で太ってしまうから食べないという子もいるんじゃないか、データの中にも30人くらいいたんですけども、そういうのをだんだん意識し始めて食べなくなるということの問題視して、食べないはどうなるのかということをお栄養士の方にレクチャーしてもらおうという意見が出ました。これは別にダイエットが危険だということに限らずに、例えば食材ごとにどうゆう栄養があるのかというのをなかなか家庭の中で伝えられないこともあるので、学校でも教えて欲しいというような話が出ました。また、みんなで食べようというようなクラスみんなで目標を立てるというのができたらいいのではないかという話になったのですが、小食の子が足を引っ張ってしまうということにもなりそうなので、最初に量を調整するという時間が作れたらいいなという話になりました。

○グループ3

私たちの班では、地場産品の周知の仕方なんですけども、まず対象が児童なのか、保護者なのか。また、市民の皆さんにこの地場産品を伝えたいのかっていうところからだったんですけども、まず子どもに対しては校内放送でご飯を食べてるときに今日のメニューを紹介したり、地場産品が使われていることを耳で聞く、あとは給食を見せる。校長先生が検食をやっていると思うんですけども、その検食を職員室の前に出して、今日のメニューはこれだよとポップを付けて今日とはみや米を使っているよと見せるというので周知できるのではないかという意見が出ました。保護者と市民に対してなんですけども、親が給食を見られる機会を作ったり市民の方がこの給食センターに訪れて実際に給食を食べる機会をどんどん増やしていくことで、給食に興味を持ってもらう、市民の方が給食に興味を持つと、子どもとの会話も増える、そこから給食について考える時間が増えていくのではないかという意見が出ました。

次に残食率なんですけども、残ったものがどうなるかということをお、子どもたちはごちそうさまをし、片付けをしてそのあとは知らないと思うんですね。なのでクラスでどれくらい残ったかをまず見せる。あとは学年でそれが集まったらどのくらいなのか見せる。それが学校全体、市全体それが1日の量がどれくらいか、1週間がどれくらいかというのを実際に見せて、こんなに残しているんだねっていうのをまず見せる。ごちそうさまをする前にあと一口食べてみようという時間、あと5分おしゃべりしないで給食だけ頑張ってお食べようかという時間をもつと、残食量が少し減らせるのではないかという意見が出ました。

7.市長感想

今日は皆さん、素晴らしい貴重なご意見をいただきありがとうございました。短い時間でしたが積極的にいろんなご意見をいただきまして貴重な会となりました。そしてまとめて発表していただいた皆様に分かりやすく、たくさん出たものを集約して発表していただきまして、特に共通して皆さんからお話されたのが、子どもたちの残食率を減らす方法として生産者の姿や苦勞を子どもたちにいかに知らせるか、やっ

ぱり自分たちの目の前にある食がどういう人たちが苦勞して作ったものかというのを伝えることがすごく重要ではないか。手段として映像や校内放送で、その食材について説明するとか、あとはいろんな方法を使って見える化するなどすごく重要なものだと思っております。食育というのは私は五感で伝え学ぶことだと思っております。一つがやっぱり視覚で、生産者の姿や食材のことを目でまずは学ぶ。そして次は、食材一つひとつの触覚。あとは嗅覚ですね、においを直接嗅ぐとか。あとは最終的には味覚。そういうふうに五感でいかに子どもたちに伝えるかというのはすごく大事だと思っております。そういう意味では、まず皆さん共通して、子どもたちに視覚として生産者の姿を伝えるというものが出ました。あとは、給食だよりについても、やっぱり今の時代なので、デジタル化。富谷は県内で一番最初に1人1台タブレットを小・中学校に整備した地域でもありますので、ICT教育も先進的に取り組んでいるのでそれを活用する意味では、こういった給食の食材だったり、生産者の姿、メニュー紹介でタブレットを活用するのも重要だという貴重なご意見をいただきました。ぜひ実現できるようにこれからも取り組んでまいります。また、今回、子どもたちが嫌いな食材をメニューの中でうまく取り入れながら栄養をとるという給食センターにとっては貴重な意見になったと思います。

他にも皆さんから大切ないろんなご意見をいただきました。子どもたちにとって、いかに早い段階で、正しい食を学ぶかは非常に重要です。また地場産品の普及は生産者を守るためです。生産してくれる人がいなくなれば私たちはいただけないわけで、そういう意味では富谷の地場産品を伝える、知らせるとするのは富谷の数少なくなっている生産者をいかに守っていくかにつながる非常に重要なことだと思っております。そういったところも今日いただいたご意見を参考にしながら大切にしていきたいと思っております。本日は本当に貴重なご意見をいただきありがとうございます。

8.座長まとめ

食育、生産者の観点で若生市長は生産者の立場でもあると思っておりますので、重要なキーワードをいただきました。食育ですので、学べる給食日本一、こんな富谷もいいですね。子どもたちが、おいしい給食を食べながら、語り合う。学校に行く顔つきがちょっと変わるんじゃないかなと思います。何より今日は、私たちもこれから実際に給食を食べてみるわけですが、皆さんの表情がニコニコです。そんな可能性が給食にはあります。この魅力をどう伝えるか、映像を活用するなど、生徒に合わせながら、出来ることから着手していきたいと心から思える内容でした。

9.閉会
