

令和6年度 第1回市川市食育推進関係機関連絡会（詳細）

1 開催日時：令和6年7月11日（木）午後3時～4時30分

2 場 所：市川市保健センター4階大会議室

3 出席者：代表13名

大野氏（一般社団法人市川市医師会）

鈴木氏（一般社団法人市川市歯科医師会）

大橋氏（市川市PTA連絡協議会）

山崎氏（市川市私立幼稚園協会）

君和田氏（市川市食生活サポート協議会）

澤田氏（市川市漁業協同組合）

菅谷氏（千葉伝統郷土料理研究会）

松本氏（市川市農業協同組合）

中村氏（市川商工会議所）

相原氏（市川市消費者モニター友の会）

岸氏（千葉縣市川健康福祉センター）

高橋氏（和洋女子大学）

山本氏（生産者代表）

（事務局）保健部：樋口次長

保健センター健康支援課：坂井課長、中川主幹、池田副主幹、中川主任、大杉主任技師

（関係課）農業振興課：星主幹、鈴木主事

臨海整備課：戸川主査、飯田主事

保健体育課：佐竹主幹、沖田副主幹

こども家庭相談課：麻生主幹、村上副主幹

幼保施設管理課：佐藤主幹、高橋副主幹

清掃事業課：堀江主幹、笹沼主任主事

4 内 容 （1）令和6年度の市川市の食育推進について

（2）代表者及び関係機関等の取組紹介

5 閉会

健康支援課長：皆様こんにちは。本日はお忙しい中お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。定刻となりましたので、ただいまより令和6年度第1回市川市食育推進関係機関連絡会を開催いたします。本日の会議は、市川市審議会等の会議公開に関する指針によりまして公開が原則となっております。本日、傍聴者はなしということですので、内容に入っていきます。

(1) 令和6年度市川市の食育推進について

事務局：インデックスの内容1、(1) 令和5年度食育の推進報告をご覧ください。食育関係課の会議を年5回、市川食育推進関係機関連絡会を2回実施いたしました。次に関係課に関連する内容です。食育講演会を9月30日に保健センターで開催いたしました。食品ロスが減らせるラク家事講座というテーマで、料理研究科、食品ロス削減アドバイザーの島本美由紀先生をお招きして行いました。参加者2名にご協力いただきまして、講師と一緒に調理の実演をし、同じ献立を参加者全員に試食もしていただきました。次に、食育展示を6月に生涯学習センターと環境フェアで行いました。食育探検というリーフレットをイベント等で配布いたしました。広報いちかわ、6月3日号の食育特集に、食の悩みをすっきり解決しますというテーマで掲載いたしました。

次に(2) 令和6年度食育の推進計画になります。会議の予定は、食育関係課会議の開催を年5回、市川市食育推進関係機関連絡会を年2回、実施予定としております。取り組みは、①の広報活動としまして、6月の食育月間には、第2庁舎の懸垂幕、第1庁舎の電子掲示板デジタルサイネージに、早寝早起き朝ご飯を掲示し、啓発を行いました。また、公用車にも、同様な内容のマグネットを貼りまして、走行をいたしました。次に、写真のお隣の広報いちかわ特集号になります。今回は食べて健康子どもから大人まで、というテーマで、妊娠期から高齢期まで、各ライフステージに沿った食事のポイントと、食育関係課の事業内容等も掲載いたしました。食育展示も生涯学習センターで行いまして、こちらの写真のように、乳幼児期から、ライフステージに沿って、広報を充実させたような形で、レシピ等も掲示しながら、実施をいたしました。そして、食育の日のPRシールや、リーフレットの食育探検も配布いたしました。適塩レシピのサイトも更新をしております。

今後は、9月に食育講演会を予定しております。切りっぱなし野菜で栄養バランスアップというテーマで、スポーツ料理研究家の村野明子先生をお招きして、実施を予定しております。同時開催としまして、昨年も行いましたように、展示も実施予定としております。

③の食育関係課の事業、健康支援課になります。

健康支援課では、栄養健康教育事業、依頼事業で、家庭教育学級や婦人会などの団体より希望のテーマをいただきまして、それに合った講義等を行

っております。その他に、食生活サポーターの活動支援では、写真にありますように、おとなの食育講習会を6月に実施いたしまして、お話、デモンストレーションと、今回、試食も実施いたしました。お隣が献立の写真になっております。その他におやこの食育講習会や写真にあります、放課後保育クラブの健康教育、市民まつり、移動販売における情報提供も今後行って参ります。また、地域ケア会議に出席して、対象者に合った栄養食生活に関する助言も行っております。

こども家庭相談課：こども家庭相談課では、妊産婦から子育て世帯、お子さんに対して、母子保健と児童福祉の一体化により、専門性を生かした切れ目のない支援体制を推進しております。

食育に関することといたしましては、昨年度まで健康支援課で所管していました母子関係の教室や健診相談事業を実施しております。

前のスライドをご覧ください。パパママ栄養クラスでは、妊娠6ヶ月から8ヶ月の妊婦とそのパートナーを対象に、バランスの良い食事と妊娠中の食事のポイントをお伝えしております。

教室では、参加者の普段の食事をそれぞれ書き出していただき、食事バランスガイドを用いてご自身の食事診断を行います。

教室後のアンケートでは「妊娠をきっかけに、自分の食事を見直していこうと思う」など、前向きなご意見を多くいただいております。

続きまして離乳食教室です。こちらは、4ヶ月から6ヶ月の初期のお子さんを対象にした1回食の教室と、7ヶ月、8ヶ月の中期のお子さんを対象に2回食の教室を開催し、離乳食の進め方と作り方の実演を行っております。

昨年10月から、コロナ禍で中止していた試食を再開いたしました。

最近では、写真右にございますように父の参加も多く、質問をしていただく機会も多くなっております。

また、1歳6ヶ月児健診、3歳児健診では、食事の悩みがある方に栄養相談を行っています。

その他、保健師や歯科衛生士とともに、育児相談や健康教育等を行っております。

このように、母子保健の専門性を生かし、食を通じて子育てに関する様々な相談等に対応しております。

農業振興課：農業振興課では、画面の通り市民農園、ふれあい農園を体験事業ということで、実施しております。

市民農園につきましては、市内5ヶ所、約650区画を開放しておりまして、多くの市民の皆様にご活用いただき、楽しんでいるところでございます。

ふれあい農園は、体験式の農園事業になりまして今年度につきましては、来週末7月20日号の広報に募集をかけまして、大根とじゃがいもの生育、植

え付けから収穫までを計画しております。時期的には9月から12月を予定しております。

また、その他にも画面の左にあります、「おうちでちょこっと菜園」ということで、市民農園ですとか、体験のように参加しづらい方々にも、ご家庭のベランダ等で気軽に農作物の生育等を体験いただきたいということで、トマトの苗を配布いたしまして、ご自宅のベランダですとか庭先の方で、体験をしていただくというような事業も行っております。こちらは5月のゴールデンウィーク明けから事業を実施しており、現在、我々が生育している、トマトの実が大きくなって来週あたり収穫できるかなというところまできております。参加者の方からも報告等を随時受けております。

その右側、「いちベジフェア」ということですが、こちらは、農産物のPR事業といたしまして、委員になっていただき、ご出席いただいておりますJAいちかわさんですとか、生産者の山本様のご協力をいただきまして、市川市のベジタブルということで「いちベジ」フェアを6月に行徳の駅前で開催させていただきました。8品目程度を1袋にしたものを1000円という特価で販売させていただきました、1時間程度で完売するような人気のあるイベントとなりました。

また、夏暑くなってからシーズンを迎えます、資料にはありませんが、「市川のなし」フェアということで、8月に行徳駅前、9月に市川市場のごちそうマルシェの中で、「市川のなし」フェアというものを開催させていただこうと思っております。

また、12月には農水産まつりということで、臨海整備課や、いろいろなところにご協力をいただきまして、市内の農水産物を扱ったイベントも、予定しております。

また、今年度市川市市制施行90周年記念ということで、市内の小学校、14校ほどに「食」と「農」に関する出前事業ということで、6月から市内の小学校に我々職員が出向いて、市内の農業ですとか「食」と「農」に関する出前授業を実施させていただいております。

臨海整備課：私の方からは臨海整備課の今年度の取り組みについてご紹介させていただきます。まずスライドに表示されている左側の写真から、時系列で順番前後してしまうのですが、魚のさばき方教室というのを今年度も実施予定で検討しております。こちらが年明け2月頃を予定しておりまして、その写真が、今年の2月に開催したものになっております。こちらの保健センターの5階をお借りしてやらせていただきまして、健康支援課と協力して、市内鮮魚店の方に魚の捌き方を教えていただくのと併せて、健康支援課の方から、千葉の魚を使った郷土料理を紹介させていただいて、今回いわしのつみれ汁の試食を合わせて開催させていただきました。

写真右側の方のいちかわ三番瀬まつりは昨年初めて10月に開催させていただきました、天気も良くて大変好評いただきました。今年度も市制90周年イ

ベントとして、10月6日日曜日予定で市川市漁業協同組合様の協力のもと、今年度も開催できるように準備を進めているところでございます。

次ページの方が市内協力鮮魚店や行徳支所での水産物販売についての写真になります。左側は今年度すでに実施済みのものになりますが、スズキの市内鮮魚店販売の様子写真になっております。こちら6月21日金曜日に、実施させていただきまして、今年度は非常に身振りの良いスズキが取れたということで、鮮魚店様からも非常に好評をいただいております。

右側の写真が生ノリの販売についてですが、生ノリは例年、鮮魚店様のみの販売を行っていたのですが、協力していただいた鮮魚店が市内の北部に集中しているということで行徳地域での生ノリの販売をして欲しいという市民の方からの要望にお応えする形で、昨年度初めて行徳支所の中で、生ノリの販売を実施いたしました。その様子が右側の写真になっております。行徳支所の2階のスペースを利用して、支所の職員が袋詰めした生ノリを販売させていただいて、すべて午前中のうちに完売し、盛況いたしました。

写真には載ってないですが、それ以外の取り組みといたしましては、1月下旬頃例年やっております、学校給食に市川市の水産物として生ノリや板ノリの提供をさせていただいて、学校給食週間に使っていただくという事業を行います。

また先ほど農業振興課からも紹介がありました、12月の農水産まつりで臨海整備課も出店して水産物販売を行おうと考えております。

幼保施設管理課：こちらでは保育園での主に食育活動のご紹介になります。

保育園で年間食育計画に基づいた取り組みを行っておりまして、真ん中の写真は春に植えた夏野菜の栽培をして、それを実ったものを収穫しているところです。この収穫物に関しましては、子供たちが給食室の方に持ってきて調理員の方に、これ取れたよっていうような声掛けをしてくれて、それを主に給食等で使用したり、もしくは持ち帰って、家庭のご家族で食しているというような状況になっております。

またこれから夏が終わりましたら、後半には大きい子のクラスに関しては、クッキング保育等も、行っていくところでございます。また季節感のある献立、伝承行事食、食育だよりによる情報提供等を行っております。

左の写真が、毎年2月に各保育園で取り組んでいる千葉の房総の太巻き祭りりずしを中心に、栄養士も調理員も各園でトライして、いろいろな形のものになかなかちょっと難しくて、技術も必要にはなっているんですが、子供たちの方で、今日はウサギちゃんだねとか、干支に合わせて作ったり、ちょっと難しいものでアンパンマン等も、巻いて子供に提供しております。

下の写真は、ひな祭りのときの毎年ひな祭りに関しては献立がちらしずしになっていて、ちらしずしを作っているのですが、右側のように大きい児のクラスは3月になりますので、クッキングで事前に子供たちに顔を作らせておいて、おだいり様とおひな様というような形で、5歳ぐらいしかできないですが、そ

のようなものに取り組んでおります。

こちらは大きい子のクラスの各クラスでの、保育園でのクッキング保育の様子を掲示しているものです。午前中にこういうクッキング保育に取り組んだ場合には、保護者の方に、その様子を見ていただくので、写真等を貼りつけて、保護者に、今日はこのようなクッキングに取り組みましたというようなご報告をさせていただいています。

昨年から各保育園で、コロナ禍でなかなかできなかった給食の試食会も再開しております。

また、給食のレシピの紹介を、動画撮影して、目で訴えた方が保護者の方もわかりやすいというところで、市役所の本庁の7階にキッチンスペースがあるので、給食で普段提供しているものの動画撮影等をして、給食の中のかむかむレシピや、人気のメニュー、ちょうど本日もやっているんですが、今年は親子で作れるクッキングというところで、今日はホットケーキとか、クッキーとか、そういったものを、今、実際に現場の栄養士が集まって撮影をしながら作って、それをQRコードでホームページに貼り付けて見ていただけるような活動を行っております。

保健体育課：まず1点目、写真をご覧ください。地場産物の活用についてです。

市川市の学校給食では市川市の地場産物を積極的に取り入れております。

この写真は、ある小学校で提供された献立の写真になります。ご飯、イワシのさんが焼き、ツナの和え物、びわ入りフルーツ白玉、牛乳です。千葉県民の日に合わせて、前日の6月14日に、千葉県郷土料理であるさんが焼き、また、千葉県房総の特産物であるびわを入れたフルーツ白玉を提供しました。残念ながら高価のため房州びわは使用できませんでしたが、子供たちに千葉県の産物について伝える良い機会となったことと思います。

また、1月の給食週間の期間中には、先ほどご紹介もありましたが、臨海整備課のご協力のもと、各校にて、市川市のノリを給食に使用しております。ノリの佃煮、ノリの味噌汁などの献立で提供をしております。その他にも、市川の産物であるトマト、長ネギについても、給食に積極的に取り入れております。

2点目です。栄養教諭学校栄養士を中心に食育推進の取り組みを行っております。こちらの写真は、食育の授業の様子となります。コロナ禍で一時中止しておりました皮むき体験ですが、小学校低学年を中心に、そら豆のさや出しやトウモロコシの皮むき等を行っており、毎回子供たちがいきいきと作業しています。さらには「自分たちが給食をつくることに関わっているのだ」という気持ち、やる気に溢れている様子を見ることができます。普段苦手で、ちょっと食べたくないなとか、今日はやめておこうかなといった食材についても、こういった体験をすることにより、食材に対しての興味関心を持つようになり、食べる意欲に繋がっていると考えています。

続いて、地産地消デーの取り組みです。千葉県では食育推進のために、学校給食で地産地消デーの取り組みをしており、市川市でも11月に実施しており

ます。各校では、郷土料理を取り入れたり、千葉県や市川市の食材を積極的に使用したりしています。こちらの写真はサツマイモご飯、いわしの塩こうじ焼き、千葉の野菜の具だくさん汁、胡麻和え、梨ゼリー、牛乳です。一例になりますがこのような献立を提供しております。また、栄養教諭、学校栄養職員の11月中の食育指導の取り組み回数、1日の使用食材のうち、どれくらい地場産物を使用したのか、こちら金額ベースで報告をしております。

清掃事業課：清掃事業課では、家庭から排出される資源物とごみの収集運搬を行っております。その中で食品ロス削減の取り組みとして、未開封の食品を集めるフードドライブや出前事業を行っております。市川環境フェアや、市民まつりなどのイベントでフードドライブを実施している他、今年度から、1店舗追加をいたしました市内、9店舗のファミリーマートコンビニエンスで常時受け付けをしております。昨年度の実績としまして約5393点、重量で約1トンと回収をさせていただいております。今年度、令和6年度6月末現在では、実績にしますと、2013点、重量で265kgを回収しております。

また、ごみと資源物という啓発内容で、小学校などに出前授業、また同様に市民の皆様、大人向けでございますが、座学を行っております。その中で、食品ロス削減の意識を高めていただくためのお話もさせていただいております。令和5年度は全部で15回、出前授業をさせていただきました。小学校が9回、その他の団体で6回実施をさせていただいております。同様に、今年度、現時点で14回ほど、すでに実施をしております。

今後も資源化を進めていくために、広く市民の皆さんと一緒に、理解を求めて取り組んでいただけるように、引き続き啓発を継続して参ります。

健康支援課長：食育の関係課からの説明が終わりました。ここまでありました令和5年度の食育の推進に関する報告、及び、令和6年度の食育の推進の計画につきまして、ご出席いただいている皆様の方から、ご質問、ご意見、何かございましたら発言をいただきたいと思いますけれども、何かございますでしょうか。ありましたら挙手をお願いいたします。

よろしいでしょうか。それではないようですので次に進めさせていただきますと思います。

（2）代表者及び関係機関等の取組紹介

内容（2）代表者及び関係機関の取り組みにつきまして、各代表の方から、順番にご紹介をいただきたいと思います。令和6年度の活動や今後の取り組みについて、また、食育に関して、課題と感じていることなど、ご意見をいただければと思います。各代表の方から1人3分程度、ご発言をいただければと思っております。終わりましたら、隣の方にマイクをまわしいただければと思いますので、よろしくお願いいたします。

それではまず、歯科医師会の鈴木様からよろしくお願いいたします。

鈴木代表：市川歯科医師会の鈴木と申します。歯科医師会では、例年同様保健体育課さんのご協力のもと、市川市ヘルシースクールプランの一環として、すこやか口腔検診というのを実施しております。今年度も手あげした小学校を対象に、唾液検査、咬合検査、咀嚼機能検査などを実施していく予定です。児童の反応は非常に良いかなという実感は得ておりますし、対象の学校はすべて終わった後に、講話をしております。大体昨年も30分から1時間程度の講話を行いました。講話の内容は、動物は、その食べるものによって、口や、歯の形態、顔の形が違ふんだよというところから、どのような食べ物が体にいいのかとか、そういったものを伝えております。そちらの講話も、児童さんの反応が非常に良く、講話中も、4つ5つ質問があったのですが、講話が終わった後日、20個ほど質問をいただきました。ただ、やはり小学校の方は、カリキュラムがいろいろ厳しいせいかな年々やっぱ手あげする学校というのがちょっと少なくなってきたというのが現状です。ですが、そういった児童さんの反応を見ると、非常に実のあることだなと思っておりますので、今年度もやっていきますし、今のところ来年度もやっていく予定ですので、ぜひとも小学校の方をもう少し増やしていきたいと思っております。

大橋代表：市川市PTA連絡協議会の副会長大橋と申します。本日はよろしくお願いいたします。非常に口下手なのでちゃんとうまく伝わるかわからないんですけど、一生懸命話させていただこうと思います。

PTA連絡協議会では去年から引き続き早寝早起き朝ご飯プロジェクトを推進して参ります。数年前からの給食の無償化も非常にありがたいということで、給食に重きをおいているご家庭も中にはいらっしゃるので、それぞれの家庭ではカバーできないところを、そういった市の取り組みで支援していただけていることに非常に感謝しております。そういった家庭はやっぱり夏休み中の食事が非常に心配なので、P連の会議などでこども食堂や市内のフードリボン活動などの紹介をさせていただいたりしております。あとは、各学校での取り組みとしては、私の子供が所属しているのが稲越小学校という非常に小さい学校なんですけども、そちらで今日も給食試食会をPTAで主催して、行ったりとかして。栄養士の先生がすごく保護者に寄り添ってくださる方で、絵本の献立を実際にご作っていただいたりと、食と学びをリンクさせることがとても上手なので、そういった取り組みをしているのを家庭でもシェアしています。試食会を、年に2回とか行ふんですけどそういったところで、今日もたくさん人気レシピをいっぱい集めたものを保護者に配って、子供たちの人気のレシピを実際に家でつくれるようにバックアップしていただいております。そういったときに公開しているレシピを作るとどうしてもやっぱり友達と一緒に食べてるものって家で食べると違う味がして、どんなに一生懸命作っても、学校の方がおいしいって言われたりするって皆さん言われてたんですけど。そういった環境とか、その時の気持ちとか、あと一生懸命勉強したりとか体を動かした後に食べるものってとてもおいしいんだよっていうところを、家庭で楽しく話しながら

らできるっていうことがまた1つの良い点なのかなと思って、私たちも保護者の皆さんとこういった活動があるっていうことを、持ち帰って皆さんに話していきたいと思っています。

山崎代表：私立幼稚園協会副会長の山崎と申します。幼稚園協会としてはですね、最近アレルギーを持つ子が増えてるというか、一定数おりますので、そこに対する正しい知識を付けようと、月例研修会の中で、年1回ですね、アレルギーや食育に関する専門家の方をお呼びして、一人一人の職員が正しい知識を持てるように、講義活動を行っております。例えば「ほんだし」なども幼稚園で出汁をとるのに使う場合ですね食育活動でその中で乳成分が入っていたりとかする、そういったところも過敏な子供たちが出てしまうので、そういったところの確認、あとは調理の仕方等ですね、そういったものをいろいろ職員の対応が今難しくなっていると感じております。また、3歳児で入園するときに、そば、桃、キウイそういったものを食べたことがない状態で入園してくるケースも多いので、事前にいただいているアレルギーの有無の用紙ですね、そこに、食べたことはありませんというような状態でくるので、食育活動を行うときには、必ず注意が必要になってきております。

そして、各園ですね食育活動がコロナも終わりましたでだいぶ行えるようになってきております。当園の場合ですと、例年と同じ発言になってしまいましたが、夏野菜を使った、子供たちが作った野菜を使ったピザを作ったり、本日もですねインゲンを、そのまま取って茹でて、その場で鰹節としょうゆであえて食べたり、という本来のおいしさを感じられるような体験というのも行っております。

また、今年もトマト農家さんにご協力いただきましてビニールハウスで水耕栽培をしているトマトとキュウリの様子を見て、子供たちは土がなくても、食べ物が育つというところに、とても感心してすごく見ていました。

1つ課題なんですけど、サツマイモ掘りを、昔から幼稚園というのは伝統的に行って秋にサツマイモを使った芋煮会というものを行ってる園が多いんですが、最近、自園で行っているところはいいんですけど、他の農家さんに協力いただいてサツマイモ掘りをさせていただいている園などは、生産者の方が高齢化してきたりとか、あとは土地をもう売っている方が多くなってきて、もう来年からはサツマイモ掘りできませんっていう、ケースが多々出てきておまして、どこに行ったらサツマイモ掘れるかなあと、悩んでる園も協会内に数園出てきているので、そういった場所を情報共有しながら、ここのところは貸していただければよとか、そういった話はしてるんですけど、そこがちょっと今課題となっております。

君和田代表：市川市食生活サポート協議会の君和田でございます。よろしくお願いいたします。私たち協議会は、市民の皆様への食生活の大切さを伝え、健康への意識を高めていただくために、市川市から51名で委嘱されております。

主な取組といたしましてはおとなの食育講習会です。令和6年度には、6月に、子どもから大人まで、みんなで始める美味しく簡単適塩生活というテーマで、保健センター、南行徳市民センター、行徳公民館、市川公民館の4ヶ所で開催いたしました。内容といたしましては講話と、調理のデモンストレーション、そして今年度から講習会で紹介いたしましたレシピ3品の試食、それに加え、薄め、きなこ入り、インスタントの濃いめの味噌汁、この3種の味噌汁を皆さんに飲み比べていただきました。参加者の方からは、料理が苦手でもデモンストレーションのようにやればできる気がしました。試食を食べてみて美味しかったので、家でも作ってみようと思います。との感想をいただきました。

主な活動の2つ目は、放課後保育クラブでの健康教育です。小学校の夏休み期間を利用いたしまして、市内の4校の保育クラブへ出向きまして、早ね、早おき、朝ごはん～朝食で元気な1日のスタートを！～をテーマに、朝ごはんや生活リズムの大切さ、赤、たんぱく質の多い食べ物、黄色、炭水化物、緑は野菜や果物など、この栄養の働きを知り、好き嫌いをしないで食べることの啓発を予定しております。

また、お子様に関わる活動としまして、昨年から再開いたしましたおやこの食育講習会も、実施する予定です。こちらは、小学生と保護者の方に料理を作る楽しさ、食べることの大切さをお伝えする講習会で、体験を通して、食育に対して楽しく学んでいただく予定です。

最後に第4次市川市食育推進計画において私どもは、地域における食育の推進が役割となっております。今年度も、買い物不便地域解消のための移動販売で、食生活サポーターの周知と、レシピの配布、またそれとともに、シニア世代の食育に関するリーフレットも配布し、シニア世代の食事のポイントについても啓発できたらと思っております。

生活費の高騰やご両親の仕事での疲弊、一人暮らしのシニアの急増など、いろいろな問題がありますが、私たちは諦めることなく、今後もサポーター一人一人、地域の食育の推進に取り組んでいきたいと思っております。

また、前回にお話しました、こども食堂につきましても、だんだん皆様慣れてきまして、少しずつ広がってきて、集まってくださるお子さん、お母さん、シニアの方も増えてきまして、楽しくお話をしながら、栄養についても話し合っていて、笑顔で食事をとれることが幸いだと思っている、今日この頃でございます。以上でございます。ありがとうございました。

澤田代表：市川市漁協澤田です。よろしくお願いします。今年から始めました、漁港朝市についてお話いたします。漁協では、水産庁各方面からの情報により、近年各漁協の水産業低迷により、漁業以外の海に関わる事業、海業（うみぎょう）ということをしてみませんかと言われ、朝市を始めました。海業（うみぎょう）とは、釣り堀とか、魚の養殖、レストラン、レジャー船の係留施設、朝市などです。当漁協では、漁港で朝市をやってみようということになり漁港朝市を始めました。2月から始め、この7月で6回目となりました。毎月第1日曜日

に行っています。雨に降られたり、風に吹かれたり、初めての取組で手探り状態でしたが、市川市臨海整備課さんや各方面の支援をいただき、好調に動き出しています。当漁協はノリ養殖を主に、貝類漁業さし網、小型底引き網などですが、品目が少なく販売品に苦勞しています。ホンビノス貝、ノリ、海産物加工品、野菜の販売、イベントとして三番瀬クルーズ船、ホンビノス貝詰め放題、キッチンカーなどで行っています。漁協が始めた漁港朝市ですので、捕りたての魚を売りたいのですが、いろいろな制約があり、活魚のみの販売しかできません。何とか鮮魚の販売ができないか模索中です。漁港朝市を始めて感じたことは、来てくれたお客さんに市川市に漁協があったんだ。漁師がいたんだ。地元のノリがここで買えた。クルーズ船で三番瀬の海を見れた。など、いろいろなことが聞こえてきました。大変嬉しいことです。今は暑い日が続き、食品を扱う漁港朝市です。食中毒に十分注意して運営していきます。時間の余裕がありましたら、一度来てみてください。漁港朝市の情報は、ネット検索で市川市漁業協同組合あさりと検索するか、三番瀬は大量で検索してみてください。どうぞよろしくお願いします。

菅谷代表：千葉伝統郷土料理研究会、菅谷です。よろしくお願いします。

千葉県の郷土料理である太巻き祭りずしの調理講習会等を中心に活動を行っています。昨年度からコロナ前の活動に戻りました。毎年行っていた、太巻き祭りずしのデザインコンテストも現在開催しています。行政機関や施設、市民団体依頼の祭りずしの教室、県の文化祭や市の市民まつり、農水産まつり等の参加を通して、郷土料理の普及を目指しています。

また、市川よみうりの美味しく食べようのコラムで、今年は、おすすめ人気メニューについて、月1、2回の掲載をしています。機会があったらご覧ください。

千葉伝統郷土料理研究会の市川支部のメンバーは、学校の栄養士がメインとなっています。保健体育課さんのお話と重なってしまうかもしれませんが、学校での食育の取組について少しお話させていただきます。小学校では、低学年の児童に市川や千葉の畑でとれた野菜を身近に感じてもらうため、給食のお手伝いとして、枝豆むきやそら豆のさやむき、トウモロコシの皮むきなどを体験して、それを給食で使用しています。コロナになり、体験が難しくなりやめてしまった学校も多かったのですが、再開している学校が増えてきました。私は今年度4月に小学校から中学校に異動になり、中学校ではこのような体験は難しいかなと思いましたが、特別支援学級でやっているということを知り、グリーンピースのさやむきとトウモロコシの皮むきを行いました。一昨日は、千葉の銚子で取れた190本のトウモロコシを支援学級の7人の生徒でむいてもらい、それを給食で出しました。全校の生徒へは、給食のお便りと放送でお知らせし、実際に食べてもらいました。実際に野菜に触れることや、身近に感じることで、農家の方や給食を作ってくれる方への感謝を知ったり、食材や給食、食べることに興味を持つことができると考えています。

学校で給食や食育を保護者の方へアピールする場である学校給食試食会、先ほど稲越小学校でもありましたってお話があったんですが、昨年度あたりから再開する学校が増えてきました。学校で食育を行うのは、児童生徒の意識を変えていくのには、とても有効だと思います。大人になってからの自分の食事を考えることができる大人になるために、知識がつけばいいなと感じながら行っています。しかし、今の家庭の食生活は保護者が担っています。給食だよりやインターネットの情報だけでなく、実際にあって、給食試食会や家庭教育学級などでお話して、機会があれば、給食も食べることができると、保護者への距離もぐんと近づいて、食育や給食への理解も深まると考えています。普段の給食では大量調理のため、太巻き祭りずしを作るのは難しいですが、千葉県の郷土料理であるさんが焼きやつみれ汁、性学もちの入った汁物など、普段の給食から取り入れています。また引き続きノリや梨、市川の野菜など産物を給食で使用することで、市川でとれた食材を子供たちにアピールしていきたいです。学校のことを長くお話しさせていただきました。

千葉県伝統郷土料理研究会としましては、臨海整備課さんや、この会に参加の皆さんにご協力いただき、郷土料理の普及を目指したいと考えています。何かありましたらお声掛けください。よろしくお願いします。

松本代表：市川市農業協同組合の松本です。市川市農協では、市内農産物の販促活動を行っております。5月では市川真間駅にて、6月では、先ほど農業振興課さんのスライドにもあった通り、行徳駅にていちベジのPRを行いました。今後は8月9月に梨、10月では、市内商店街の飲食店さんへのいちベジの提供11月12月、いちかわ市民まつり、農水産まつりへの参加を予定しております。今後は既存のPRを大事にしつつ、新しいネット販売等、新しいPR活動を検討しております。

中村代表：市川商工会議所中村でございます。よろしくお願いいたします。

市川商工会議所には、地産地消事業市川ブランド協議会がございます。地域ブランド協議会は、市川市内の各組合など7団体で構成されております。地産地消事業の市川のなし食べ歩きマップは、平成20年から、平成27年からは、市川のトマト絶品メニューのカタログを製作し、各店舗が規格外の梨、トマトを使用したメニューを掲載しております。今年度も市川市の後援をいただきながら、市川のトマト絶品メニューは、2024年3月末に5000部作成し、14品目の掲載がございます。パンフレットは市川市の関係課並びに中央図書館、道の駅、そしてトマト農家や参加店に置かせていただいております。2024年度の市川のなし食べ歩きマップは、現在参加店を募集しております。参加店募集には、主に当所の会報を利用しており、会議所会報の発行部数は3000部です。当所の会員の皆様並びに関係団体に月初に発行しております。今回の7月号の会報には、市川市のフードリボンプロジェクトの飲食店募集の記事も記載させていただいております。

会議所では市川市と協力をし、会報やホームページを活用して、食育やフードロスなどの広報活動を行っております。

いちかわ産フェスタについては、2023年度は、3月16日に千葉県立現代産業科学館において開催をいたしまして、1万5000人の来場者がございました。本年度2024年度も3月の開催予定でございます。

また、今後、地域の市川市小学生朝食選手権の協賛や、フードリボンプロジェクトの参加店加盟募集も、引き続き行って参ります。

相原代表：市川市消費者モニター友の会の相原と申します。よろしくお願いいたします。私もちょっと気になっていることということで、今日は給食ということで、ちょっとだけお話をさせていただこうと思います。幾つかご報告の中にも、市川市ではすでに無償化が進んでますよというお話があったと思います。給食ってやっぱり食べる、実際に食事ができるっていう意味でも、それから一生、これから食べていく基礎にもなるものだ和我们が考えていますが、実はですね、多分新聞の記事だったと思うんですが、どこかの小学校の給食で、白いご飯が残ってしまうということで、じゃあどうしようということで、ふりかけを持ってこようと。なんかそういう話が出たんだそうです。で、実施したんですけれども、それについてやはりいろいろな意見が出て、栄養士さんたちがしっかり管理している中で、ふりかけ持ってきていいものかとか、或いはふりかけを持ってこれない子はどうするんだと、そういうようなお話があったということで、記事を見て私びっくりしました。私の頃っていうのは本当に皆さんは全然体験してないかもしれないんですけど、アメリカから来た粉ミルク。それを、無理やりでも飲みなさいと言われた時代に少しかかってます。だから、給食はパンでしたし、白いご飯が食べられるのは良いじゃないって思ってたんですけど、その白いご飯が今残ると。残飯になってしまうっていうのを読んでちょっと本当にびっくりしまして、今を語るには、ちゃんと今の状況を見ていかないといけないなと改めて思ったことございまして。無償化になったのはとてもいいことだと思うんですけれども、実際に給食を作ってください方、冷房もない中、暑い中で窓も締め切りという報道も伺ったりもしていますけど、そういうところがあれば改良も必要かなと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。また次回は何とかアンケートがとれるように頑張りたいと思います。

岸代表：市川保健所の地域保健課長の岸と申します。よろしくお願いいたします。

千葉県では、令和4年3月に第4次千葉県食育推進計画を策定して、計画に沿って取組を行っているところです。この計画では、「『ちばの恵み』を取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で心豊かな人づくり」を基本目標に、ライフステージに対応した食育、生産から消費まで、食のつながりを意識した食育の推進、ちばの食育を進める環境づくりの3本で進めています。市川保健所の主な取り組みとして、3本の柱のうち、ライフステージに応じた食育の推進と、千葉の食育を進める環境づくりということで、主な取組を2つほ

ど紹介させていただけたらと思います。1つとして、健康ちば協力店募集ということでチラシをお配りさせていただきました。どういうお店が協力店になるのかというのが、3つ書いてあります。120グラム以上の野菜がたっぷり食べられたり、食塩が控え目であったり、終日禁煙であったり。こういう条件を満たしたお店に、チーバくんステッカーをお配りして、協力店はそういうメニューがあるから選べるよね安心だよねというのが広がっていくような取組をします。市川保健所管内はたくさんの飲食店がありますが、協力店の登録は、まだ5店舗でございます。ぜひともご協力をお願いしたいと思い、チラシを配布させていただきました。ホームページでも紹介しておりますので、ぜひご覧ください。

2つ目としましては、給食施設への取り組みです。学校や保育所、老人福祉施設や事業所など、給食施設の届出があるところへ巡回指導などを行い、情報提供を通じ、利用者の特性に応じたバランスのとれた食事の提供を推進しています。

これらの事業による飲食店等、食品関連業者や給食施設への働きかけ、また市や関係機関と連携した啓発活動を実施し、望ましい食生活が実践しやすい環境整備に取り組んで参ります。

そして、保健所としてお願いがございます。今後いろいろな食のイベントがあるようですので、食材の温度管理や手洗いなど、食中毒への注意というのを是非ともよろしく願いいたします。

高橋代表：和洋女子大学の高橋です。食育の担い手となる、管理栄養士の養成をしておりますが、前期はこども発達学科の保育士を目指している学生に対しても授業を行っています。最近の授業では、地場産物、伝統料理の継承に関する食育活動の演習として、千葉県および市川市の農作物や水産物の特産品について調べるといった課題や、千葉県の伝統料理について調べる課題に取り組んでももらいました。また1月から12月までの様々な行事食について調べるだけでなく、その行事食を1年以内に食べる機会があったかなども確認しながら、授業を進めました。また特別な配慮が必要な子どもへの食に関する支援についての授業では、食物アレルギーについて学修し、普段お店で売られている加工食品のパッケージに表示されているアレルギー表示などを確認してもらう演習もしました。

また、昨年、こども発達学科と健康栄養学科の3年生を対象にして、食事の調査をしました。主食・主菜・副菜のそろった食事を1日2回以上ほぼ毎日食べましようという国の第4次食育推進基本計画の目標があります。特に若年世代では「主食・主菜・副菜のそろった食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている者の割合」を40%以上にするという目標値が掲げられていますが、調査した結果では、1日に2回以上、主食・主菜・副菜がそろった食事の学生は16.5%、1日に1回以上という学生が30.2%、週に4回以下という学生が5割程度という結果でした。またそういった主食・主菜・副菜がそろった食事の頻度が低い学生は、頻度の高

い学生に比べて、たんぱく質やカリウム、カルシウム、鉄、ビタミンC、葉酸、食物繊維など若い女性で特に必要とされている栄養素の摂取量が少ないという結果も認められました。また、やせの人の割合と、肥満の人の割合等の体格の差も今回認められました。今後必要な支援や対策、また食環境の整備などについて検討していきたいと考えております。

また本日、日本咀嚼学会のポスターのコピーをお手元に配布させていただきました。9月15日に和洋女子大学を会場としまして、和洋女子大学柳澤先生を会長として、日本咀嚼学会の学術大会が開催されることとなっております。開催は9月14日と15日の両日で行われますが、15日の日曜日に市民公開講座が開催され、どなたでも参加いただけます。岡崎先生に、こどもの口はふしぎがいっぱいというテーマでご講演いただく予定です。学術大会は、今回は、子供の小児期における健全な食べる機会の獲得などをテーマにして、様々な特別講演等も行われますので、ご興味のある方はぜひご参加いただければと思います。

山本代表：今年度からお招きいただきました。市川の北方で農業を行っております山本と申します。よろしくお願いいたします。私自身の山本農園の紹介としては、市川の北方の方で、ねぎ、枝豆、ブロッコリー、にんじんを中心に、年間約 15 品目程度栽培しております。畑としては、市川学園の周りであったり、柏井の柏井保育園のあたりに転々と畑を持っている形になります。今回お招きいただいたのは、学校給食への納品を行っていることからだと思ひまして、私自身は7年ほど前から、市内北東部の北方小であったり、家から配達できる範囲になるんですけれども、全8校分の冬ねぎの納品を行っております、12月から3月にご注文いただいた分を納品する形で学校給食の方とかかわらせていただいております。

食育という観点におきましては、コロナ以前になってしまいうんですけれども、若宮小学校の方で、枝豆のさやもぎ体験の講師を行わせていただいたり、昨年ですと、資料提供のみなんですけれども、富貴島小学校の方に、納品してるねぎの栽培経過の写真や収穫方法、どういった形で皮をむいているのかという調整方法の写真の提供を、行わせていただきました。

たまたまなんですけれども、妙典方面だったり行徳方面に、以前配達を行っていた農家の方から、今週の月曜日に、幸小学校の方で、社会科の授業の講師に付き添ってくれないかということで伺ひまして、市川の産業における農家ということと、ごみに関しての授業を月曜日に4年生を対象に行わせていただきました。そちらの授業の方では、江戸川をこえてしまうと、市川市に農家がいるということ自体が知られてないことに驚きまして、市川に農家がいるんだよということであったり、農家から見たごみというテーマだったので、フードロスについてお話させていただいて、市川産のおいしい野菜を食べると、嫌いな野菜も好きになるかもねみたいな話をさせていただいて、市川の野菜を買っていただく販促ということと、あと遠まわしになるんですけれども、嫌いな野菜が減って、給食を残さない、そしてフードロスが減っていくというような、ち

よっと遠まわしになるんですけれどもアシストができたのではないかなと思っております。

今年度の取組としては、今年度も変わらず、12月収穫のねぎを栽培しているんですけれども、ねぎっていうのは、5月に植えて、収穫が12月ということで、7ヶ月ほど管理期間がありまして、去年も教科書通り作っていたら、ほとんどの農家が失敗してしまうという状況だったので、今年もその反省を生かして、ご注文いただいている学校の方に、十分に賄えるようにこれからも栽培を行っていただければと思っております。

あと先ほどサツマイモ掘りのお話があったのでちょっと余談になってしまいうんすけども、私の山本農園自体は、多分20年前近くからアイリス幼稚園の芋掘り体験を、受け持ちさせていただきまして、ちょっとこちらが私個人の話ではないんですけれども、私が市川市農業青少年クラブという、市川市内の農業後継者が、有志で集まっている団体があるんですけれども、そちらの方の今年度の会長をやらせていただいております、そちらの方では、取組として、ちょっと市川市内ではないんですけれどもふじ幼稚園の芋掘り体験であったり、数年前からアップルナースリー幼稚園さんの芋掘り体験も受けておりまして、いろいろちょっと条件があるんですけれども、芋掘自体をそちらの団体で受けることも、可能なのかなというところもありまして、ちょっとまたこれも余談になってしまうんですけども、食育という点におきまして、3年前から農業振興課さんの問い合わせから始まったんですけれども、和洋女子大学さんの生徒を対象にして、サツマイモと里芋の植えつけから収穫、そして、農業振興課さんが行っている農水産まつりで調理販売という、地産地消よりももっとミクロな市産市消ができるのではないかとこの取組を行っております、そちらも並行して個人と別で、市川市農業青少年クラブという団体で、遠からずちょっと食育の方には、お手伝いができていないかなと思っております。

健康支援課長：ありがとうございます。ここで、代表者の紹介を改めてさせていただきます。市川市医師会の大野京子様でございます。よろしくお願いいたします。今、各代表者の方から、令和6年度の活動や今後の取り組み、また職員に対して課題に感じていることを順番に発言をいただいたところで、医師会様からも、ご発言いただければと思いますのでよろしくお願いいたします。

大野代表：市川市医師会からお伺いしております大野と申します。私自身は小児科医でして、在宅医療も行っておりますので、そういった関係の点から今回お話をさせていただきます。多分こういった食育というのは、大体普通に学校に通えて健常と言われるような形で社会生活を、送られてる方をメインになってるんですけれども、実は市川市内にも、介護を受けてらっしゃる老人の方とか、或いはお子さんでも生まれながらのいろんな障がいなどで、口から食べることがままならない方たちもたくさんいらっしゃいます。中には口からは食べられるけ

れどもメインの栄養は胃瘻とか、経管は経鼻（鼻から入れた管）とかで取ってる方もいらっしゃる。実はそういう方たちもうまく病院と連携が取れてて栄養が十分という方もいらっしゃるんですけども、中にはやはり十分に手が回らなかったり、或いは病院の言う通りになかなかできなくて、低栄養になってる方とかもいらっしゃいます。実は医師会では2018年から、医師会内に併設されている在宅医療支援センターで、専門の管理栄養士さんを雇用しております。今その方たちの主に訪問看護師さんが、患者さんのお宅を訪問する時についていていただいて、一緒に普段ケアをしてらっしゃる方のお話をしながらその人に必要な栄養というのをお話したり、或いは病院の方に出していただいて栄養指導というのをさせていただいたりという形で参加していただいています。実際わかってきたのが、介護を受けてる方で、褥瘡がある方っていうのがやっぱり長い間寝たきりの生活が続いてると、結構出てくるんですけども、栄養を、少し見直ただけで半年ぐらいでスーッと治る方も結構いらっしゃるんですね。そしてまた、子供の方で最近、医ケアっていう形で言われているお子さんたちが、本来だったら病院で入院して治療を受けてたようなお子さんたちが地域、いわゆるご自身の自宅に帰ってきてるんですけども、そういう方でも結構体が弱くて年中肺炎を起こして入院してたっていうような方が栄養を見直すことによって、入院の回数が減ったりとかいうこともあります。ですから非常に栄養というのは医療の基盤として大事なところだと思いますので、ぜひそういった形で栄養士さんたちの指導を受けられないかどうかとか、そういったことを普段かかってらっしゃる先生や医師会の方にお問い合わせいただきますと対応できると思います。特に今医療的ケアって呼吸器があったり、それから口からの摂食がままならないお子さんたちが、今保育園にたくさん入園申請が出ています。主に公立ではなくて私立の保育園さんがOKし、受けてくださってるっていうことが多いんですけども、今後そういう方たちが地元の小学校に通いたいということで船橋の県立特別支援学校の肢体不自由児系の学校ではなくて、市内の学校に在籍を望むという形で出てくることもあると思うんですね。そういった方たちに本来だったら通ってる場合であれば保障される給食での栄養をどういうふうな形で市としてサポートするか。これが今後3、4年たったときに課題として出てくると思います。こども部の方とかと多分連携を取り合っていていくということになると思いますので、その時は医師会もご協力させていただきたいと思いますので、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

健康支援課長：皆様ありがとうございました。ただいま代表者の皆様からいろいろなご発言を頂戴いたしました。ここで、ご質問ですとか、もう少し深掘りして聞きたいことがございましたら、双方の意見交換の場としたいと思っています。他にございましたら、挙手をお願いできればと思います。いかがでしょうか。あと第1回ということで、初めてなのでなかなか手を挙げにくいと思うのですけども、何かありますでしょうか。

鈴木代表：和洋女子大の高橋先生先が先ほど言っていた主食、主菜、副菜をしっかりと食べてる子と食べてない子と、体型の違いっていうのも出たということですけど、ちょっとそこを教えていただいてもよろしいですか簡単に結構なんですけど。

高橋代表：具体的な数値を持ち合わせていないです。

鈴木代表：というのは、しっかり食べると、例えばそれで肥満になっちゃうよってなると、ちょっと困っちゃうんですけれども、ちゃんとした体型が維持できるよっていうようになると、実際そういう思春期の、お子さんなんかだと、すごく興味持ってきてくれるかなと思ったのでちょっと伺っただけです。

大野代表：今、妊産婦さんで、妊婦さんのやせが問題になってますよね。

結局妊婦さんが産んだ後のことを考えて、十分に食べない十分に太らないで、一般的には大体10キロぐらいの太りはOKって産婦人科で、昔は7キロって言われてたんですけど今10キロぐらいまでOKとされてるんですけれども、それを増やさないで、赤ちゃんの方の体重がずーっと出生体重が低下してるっていう例があるので、本当にちゃんと食べていいんだよ。ということと、皆さんが思ってるいわゆるよく言われるのが163センチ48キロとかっていう体形言われるんですけれども、それって、いやいやいやいやっていう体形なんですけれども実際若い人の間ではすごく信仰されてるような体形で、そういった間違っただイメージとまでは言わないけれども、やっぱり人は体形が太めの方もいらっしゃるんで、画一的なBMIとか、見た目とかっていうことで整理しないようにっていうのが、これから医者として出していかなきゃいけないメッセージだろうっていうのが、最近出てきています。付け加えさせていただきました。

高橋代表：4月から始まった国の健康日本21第3次でも、ライフコースアプローチを踏まえた健康づくりの中で、特に若い女性のやせが取り上げられ課題となっています。先進国の中でも、日本の若い女性のやせの割合は突出して高く異常な状態だと思いますが、若い女性はスタイルを良く見せたいという気持ちが強いので、どのような対策を行うかについては難しいと思います。ありがとうございます。

健康支援課長：ありがとうございます。昨年度の2回目、11月に連絡会を行ったときに、食生活の傾向とか話題の中で、食材費の高騰という話題が少し出ておりました。ちょうど最近も、1ヶ月ぐらい前、キャベツがとて高くなって、400円、500円とびっくりする値段がついてたこともありました。やはり夏の異常気象とかがあると、急に野菜が高くなってなかなか手が出なくなるといったこ

ともございます。そういった高騰ですとか、食材が手に入りにくくなるっていったところで、広く皆様に関わるところがあるのかなと思います。皆さんにご質問させていただければと思っているのですが、そういった状況が今年も傾向として続いているから、今日も食材が高くなってるなっていうのが新聞に載っていました。このようなところで何かご意見とか、取組の事例などございましたらお願いできればと思うのですが、何かございますでしょうか。

急にふってもお答えも難しいと思いますので、また次回もありますので、こういったところも意見交換とかできれば、今後の食育にも深堀できる場所があるかと思います。

大野代表：市としては小学校の給食とか保育園の給食とかに対して、高騰に対しては補正予算を出してるんですか。

保健体育課：おっしゃるように食材費が高騰しているかと思いますが、特に補正予算等はいただいております。今いただいている予算の中でのやりくりという形で、提供しております。

大野代表：特に市川ということではなくて一般的に週刊誌とか新聞とかで読んだ話なんですけども結局、お肉が買えなくなってくるんでちくわで代用するとかっていう形で、食の質が貧しくなってくるっていう話を1回ではなくて複数回読んでるんですけども、ですから高騰してるのであれば高騰して困ってる場所がどこかっていうのは多分わかると思うんで、積極的にそういった予算を補正していただければと思います。それがなくて食育って言っても何かちょっとっていう感じがするので、ぜひよろしく願いいたします。

大橋代表：すいませんちょうど今日うちの学校の栄養士の話があったのでちょっと紹介したいんですが、確かにすごく高騰して正直すごく苦労はしてるそうなんです。ただ、例えばキャベツが500円のときは、ちょっと赤字になった代わりにキノコが安ければ積極的に使うとか、そういった、その月その月ではなく、年間を通して、赤字を何とか抑えるように努力はしているそうです。どうしてもやっぱり子供っていうのはデザートをすごく楽しみにしていて私も学校のサポートスタッフもやってるんですけども、一緒に給食を食べている中で、例えばゼリーとかが出てくるともうみんなでジャンケンして奪い合うぐらいデザートに対しての情熱がすごいので、どんなときでも必ずデザートまでは出すように努力はしていると。ただし市販のものは高いので、ちょっと手間はかかるけど、手づくりでなるべくコストを抑えるように頑張っているという話を聞きました。ありがとうございます。

健康支援課長：ありがとうございます。事務局の方から何点かお伝えさせていただきたいことがございます。

事務局：第4次市川市食育推進計画概要版ですけれども、多くの市民の方へお配りし市川の食育を周知啓発していきたいと思っております。皆様方の関係団体などで配布できる団体様がございましたらお知らせいただければ、まだ部数ございますので、お知らせください。また、ご要望に合わせて食育の話とか、そういうご希望もございましたら、併せて職員が出向くことができると思いますので、併せて声掛けください。

2点目です。次回のこの連絡会は11月14日木曜日を予定しております。第2回連絡会では、関係機関の食育の取組紹介として、千葉伝統郷土料理研究会の菅谷様と保健体育課から祭りずしの実演を交えて、地産地消の推進や伝統的な食文化についてのお話を予定しております。会議前に準備も必要となりますことから事前にお声掛けをさせていただいて、内諾をいただいております。

代表者の皆様から他に何かご要望等ございましたら、また個別にご提案いただければ、事務局の方にご連絡いただければと思います。菅谷様、次回はよろしくどうぞお願いいたします。

健康支援課長：以上をもちまして本日の議題はすべて終了いたしました。最後になりますけれども、冒頭にお伝えいたしました通り、この連絡会は会議の公開指針に基づく審議会に準ずる位置付けになっておりますので、会議録については、改めて皆さんにご確認いただくために、メールをさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

本日は、ご出席いただきまして、誠にありがとうございました。これをもちまして第1回の連絡会を終了いたします。長い時間ありがとうございました。