

『平成21年度 第2回 横浜市食育推進計画検討委員会』会議録

開催日時	平成21年11月5日（木曜日） 午後2時から4時まで
開催場所	横浜市会議室（松村ビル別館 201会議室）
出席者 （五十音順）	委員：岩瀬委員、梅澤委員、大竹委員、金子委員、鈴木委員、中山委員、長島委員、長谷川委員、日和佐委員、矢沢委員、和田（喜）委員、和田（廣）委員
欠席者	伊奈委員、今平委員、馬場委員、濱見委員
会議形態	公開（傍聴者なし）
議 題	1 「食育に関する意識調査」結果報告 2 横浜市食育推進計画の構成 3 その他
会議資料 の 名 称	1 計画構成案の検討にあたって【資料1】 2 食育推進計画における構成の比較【資料2】 3 横浜市食育推進計画構成案【資料3】 4 横浜市食育推進計画 数値目標一覧（案）【資料4】 5 都道府県・政令指定都市の食育推進計画の名称【資料5】 6 「食育に関する意識調査」結果報告資料

・議事要旨

【1 開会】	
企画課長	<開会のあいさつ> <配付資料確認>
企画部長	<あいさつ>
【議題1 「食育に関する意識調査」結果報告】	
金子委員長	改めまして、皆様、こんにちは。前回の会議から市長が替わるなどずいぶん状況が変わりました。逼迫した財政状況は変わらず、予算の獲得に関しても頑張っていただけるということですので、議論をして、成果が出せるようにしていきたいと思います。本日もよろしく願いいたします。 はじめに（1）「食育に関する意識調査」結果報告について、事務局から報告をお願いします。
企画課長	「食育に関する意識調査」でございますが、前回の委員会でいただきました御意見を踏まえ調査票を作成しまして、8月20日から9月4日にかけて実施いたしました。5千人の市民を無作為に抽出し、調査を実施した結果、1866人の方から回答をいただいております。回収率は37.3%でございます。神奈川県が同様の調査を行った際には36.9%でしたので若干その数字を上回りました。 <食育に関する意識調査結果の報告>
金子委員長	御意見がございましたら、お願いいたします。

中山委員	意識調査の対象者の抽出方法で、6階層に分けて抽出するとしています。結果を見ると6階層別と回答者の年代別と様々ですが、何かあるのでしょうか。
事務局	抽出に関しては、学齢期や青年期のパターンだけでなく、高齢期を前期高齢者や後期高齢者などいろいろと分けるパターンがあります。ライフステージの組み方に関しては、可変の設定になっています。今回は暫定的に、結果から見るとこのような傾向ですということでお出ししています。
金子委員長	他に御意見はございますか。
中山委員	学齢期では義務教育の小中学生が対象人数となっていますが、やはり食育の部分を考えていくと学齢期にある子供たちがかなり中心になっていく部分が気になりました。抽出においてそのような設定があることは、今回横浜市で進めていく学齢期を中心とした部分も結果として出てくると思ひまして、質問させていただきました。
金子委員長	学齢期についてはこのほかにも調査はあるのですか。
事務局	<p>参考ということで御報告します。群馬県の教育委員会では平成15年度と20年度で小中高生食生活実態アンケートをとりました。各学校では管理栄養士が朝食を必ずとるように学校教育の一環として指導を行うようになり、その頃から食育の計画づくりが進んできました。平成20年度の群馬県の調査結果では、朝食を取る子供の数はかなり増えています。ただ、夜寝る時間、朝起きる時間はあまり変わらず、むしろ夜更かしの傾向が出ています。朝食を食べるようになった子供の割合と食べない子供の割合が二極分化している傾向があります。</p> <p>先ほど御指摘のように、子供は学校で学んだことを実践します。それを親御さんに跳ね返す形できちんとした生活習慣を付けることができつつあるようにも見えますのですが、そうなっている子供とそうならない子供がいます。夏休みが明けると顔色が悪い子供が結構います。夏休み中、朝からジュースを飲んだり菓子パンを食べていたからです。2週間ぐらい学校給食を取るようになると健康状態がよくなるということを事例で聞いています。個人的には学齢期の食生活を家庭にどう普及させていくかがポイントになると考えています。</p>
金子委員長	今回の学齢期は、15歳を境にしています。小学生の欠食は少なく、中・高校生に関してはぐんと高くなっています。15歳で切ったことの影響が出ているかもしれません。ありがとうございます。その他にございますか。
長島委員	<p>横浜と他都市、神戸などと比較した時に、横浜は一人暮らしの男性や女性が多いのではないかと感じました。壮年期の方は朝食を取らない、支度をしてくれない人がいることが数字に表れているのではないのでしょうか。回答者に対して、家族と住んでいるか、子供がいるかなどで数字が違ってくるのではないかと思います。そういう差が出ればいいと思う項目もありました。</p> <p>資料4のキーワードは横浜らしさを掲げていますが、横浜は大変人口が多く、18区が集まったところで、区ごとに状況が違う中、横浜市で1つのものを作るのは難しいと思います。横浜らしさを出すには、数値もさることながら、違いの現状も私たちが分かっているかなくてはいけないと感じました。</p>
事務局	18区別のデータでどこまで言えるかはまだ結果を整理できておりません。個別に分けて、一番少ないのが鶴見区の94サンプルですが、その中での性質はクロス集計がとれます。今後検討していきます。

金子委員長	<p>その他にいかがでしょうか。 それでは、次の議題に入ってよろしいでしょうか。</p>
【議題2 横浜市食育推進計画の構成】	
企画課長	<p>それでは、お手元の資料1を御覧いただければと思います。計画の構成について、具体的な内容を今のアンケート結果を踏まえつつ議論していかなければいけないわけです。資料1の計画に盛り込みたい要素、推進したい横浜ならではの食の特色、以下4つの項目があります。会議の冒頭で御説明させていただきました、第1回の資料に基づいて作成しているものでございます。そちらの資料と合わせながら御覧いただければと思います。</p> <p>計画に盛り込みたい要素としては4つ考えております。市民主体で食育を推進する。横浜らしさを前面に出した計画にする。この意味は、この食育推進計画は、国の計画に基づいて、他の市区町村の計画と重複していく部分があるわけですが、横浜ならではのテイストを出していきたいという意味合いがございます。3つめとしては、食を楽しみながら、意識、中身そのものを変えていって健康的な人間性を高める計画にしていきたい。そして、食育の実践に向けて多方面から取組を推進するための計画を実践していきたい。こういう4つの要素を前回掲げております。推進したい横浜ならではの食の特色としては、歴史を知る、多様な文化の背景を知る、横浜産の食べ物を知る、横浜産を食べる、地産地消を特色として掲げております。目標は前回お配りした資料4にありますが、感謝の気持をより高める、食文化を活用してより豊かで健康的な食生活を送る、食に積極的に関心を持ち、食生活をより楽しむ。この計画がそのような取組を通じて、横浜市民の健康と豊かな人間性を育む、高めるという内容にしていきたいと前回御説明いたしました。</p>
金子委員長	<p>続いて、資料1の説明をいただきます。</p>
企画課長	<p><資料1の説明></p>
佐藤係長	<p><資料1の裏面の説明><資料2の説明></p>
事務局	<p><資料3の説明></p>
金子委員長	<p>ありがとうございました。それでは、御意見、御質問があればいただきたいと思ます。できれば、全員が御発言なさるようお願いいたします。</p>
大竹委員	<p>第1回の会議の後、横浜らしい食育とは何なのかと一生懸命考えまして、全国の計画の名称、ホームページなども見ました。どこもあまり変わらない印象がします。横浜らしさを出すときに、開国150周年を迎えて、子供たちの6割が外国人という学校もありますし、開かれた都市であることが一般的にありました。</p> <p>市の方の思いは分からないのですが、男女共同参画センターがあったり、地域ケアプラザがあったり、横浜市の行政は開かれていることがよくわかりました。食育推進基本法を読んでみましたが、3ページの5行目に男女を問わず……と書いてあります。根底のところ男女共同参画を大事にして、一人ひとりが大事にされる、人権が守られるような食育だったら他のところと違っていいかなと考えました。</p>
金子委員長	<p>ありがとうございます。大変素晴らしい御意見をいただきました。その他にいかがでしょうか。</p>

長島委員	<p>私も料理教室を主催していて、食育に取り組んでいます。先日、横浜市PTA連絡協議会としてPTAの全国大会、山梨県で開かれた食育の分科会で横浜の食育を発表したのですが、その時の資料をいただき、横浜の市PTA連絡協議会で話をさせていただきました。今、子供たちが育って、大人になっていく過程の中で、子供を育てるのはこれからのお父さんやお母さんで、共に家族で育てていく場が必要です。横浜は何でもありますし、野菜も作っています。地域性をいかに生かして、大人が一生懸命考えて育てなければいけないと思います。</p> <p>学齢期は、小学校では、「はま菜ちゃん」を給食で食べていて、はま菜ちゃん料理コンクールに参加する機会があります。小学校のときには給食の献立表が配られて見ているので、親子共に勉強する機会があります。いい食育の勉強ができる資料です。しかし、中学校に入ると横浜市は給食がありません。6年間育ててきたものがそこで崩れてしまいます。少しでも子供に呼び掛けようとして、興味を持ってもらおうという機会を持っています。チャンスがなければ、子供たちは中学でお弁当と家庭しか習う場がないのです。小学校で積み上げてきたものが中学校でなくなってしまいます。継続できる食育でないと意味がありません。高校を卒業して、大学に行ったり就職したりして、各家庭で勉強してきたのに、一人暮らしをしたら、お鍋でラーメンを食べてしまうかもしれません。それまで一貫性のある正しい食生活ができていても、できなくなってきました。家庭を築いたり、家庭に戻ってきた方々が落ち着くと、生活にゆとりができて、食に興味を持ち、このような数値が上がってくると思いますので、途切れることのない食育が提言できたらいいなと思っています。</p>
大竹委員	<p>食育が何かを考えたときに、みんなで農業をするだけではなく、生涯にわたって健全な心と体をつくると考えなくてはいけない教育だと考えます。</p>
金子委員長	<p>基本的な考え方、スタンスについて御意見が出されました。その他に御意見をお持ちの方、あるいは、具体的にこういうところでこういうことができるなど、食育推進の計画を考えていくにあたって、役に立つことなどを御紹介いただければと思います。</p>
和田（廣）委員	<p>これはまとめるのに大変難しいテーマだと思います。資料にも大分、苦勞された跡が見られて、大変感心しています。私は55歳で、食育と言いましても、お酒を飲まないことはできませんし、酒のつまみは辛いものを好みます。駄目だ、バランスも悪いと頭では思いますが、結局、理想を頭で分かっているにもかかわらず実行できないのが現実だと思います。</p> <p>やはり、食育を教育するには、子供が一番です。メタボリック症候群もあり、特定検診は40歳から国が行っています。40歳になって生活習慣がしっかり固まった人に何を言っても効果がありません。子供の方が効果はあるのではないかと考え、学校給食の指導をしています。学校給食の献立の理由を言うと親も理解します。学校の給食で食べるものと家で食べるものがあり、バランスを考え、揚げ物やハンバーグばかりではなく野菜も必要であるなどわかります。ハウツーをどのように広めていくか。一般の社会人は教育機会も少ないですし、教育したところで生活習慣を変えられません。一般的に行いたいとは思いますが、年齢の低い方、教育して何とかなる年齢から取り組んでいったらどうかと私は考えています。</p>
梅澤委員	<p>私は栄養士会から出ており、病院に勤務しています。病院の患者さん、疾病を持った方に対する栄養指導が中心でしたが、病気ではないが路線を外れそうな方に栄養指導するようにしています。子供からの教育は必要ですが、人というのは心地よい方に流れます。子供をしっかり学校で教育しても家庭に持ち込まれるかは期待しても難しいです。しかし、人間は仕切り直しをするチャンスがあります。女性が母になるとき、男性が父になるときです。親元を出て学生生活をし、社会に出てこれからというときにもう一度、サラリーマンは体が資本であるという意識、資本の体をきちんと作っていくのは食物であることを、入社するときに行うなどの企業に対する啓発、いろいろな段階で市民が健康を見直す、健康に関わる食を見直すことができる場面を作ること食育で大事なこ</p>

	<p>とではないかと思ます。食育という子供にといくのですが、やはりそれはなかなか難しいことです。基本ではありますが、いったん教育されたら生涯にわたってその考え方が続くかという情報過多で難しいと思ます。この会議に出席して、市としては、まずどこに視点をおくのか。そして、大きな図を描いてどこどこをポイントにしたらいいかと順に考えていくべきではないでしょうか。アンケートを取ったわけですから、問題を抽出してその問題点を解決するにはどうしたらいいかと考えていかないと進まないと思ます。</p>
<p>岩瀬委員</p>	<p>市場で魚を卸しています岩瀬です。最初に案を出されたときに横浜らしさをどうやって出していくのかという話がありましたが、それ以前に安心して健康な食事はどうしていくのが最初ではないかと思ます。日本の食糧自給率は全体で40%といいますが、神奈川県は魚の自給率が1桁です。地産地消といってそれを食べて健康になるのではなく、基本の正しい食事、健康的でバランスの取れた食事はどうやってとればいいのかを市民が学んでいくのが食育だと思ます。</p> <p>C案の2-1が頭の痛いところで、市場の機能というのは食の安心安全なものを提供するということが必要で、いろいろな意味で問題になって相当ナーバスになっています。安心安全のクレームの中に、あじの開きを持ってきて、「これは何分チンすればいいのか」、数の子を持ってきて剥かないでそのまま食べて、「味が悪い」などがあります。食べ方自体の基本的なことが全然わかっていらっしやらない方がいます。私どもとしては、実際にお取引いただいているスーパーに行ってお魚の食べ方を教えたり、市場の中で料理教室を開いて魚の裁き方などを教えたりしています。年代によって親子の教室、新婚夫婦教室、高齢者の教室を行います。高齢者の方でも包丁を持たない方が結構多いです。食文化は家庭の中でお母さんが子供たちに見せてきたことでした。この会議はそういうものを補完する意味で、この時代にきちんとした食文化を残そうと、家庭がやればよいことを私たちや行政などがやらなければいけない時代になったと思ます。しっかりしたことをやるということをこの委員会で決めていくことが、これからの食育の大前提になると思ます。食育の特色というすぐ地産地消、それがその土地ごとのということになりますが、順序が少し違うのではないかという気がします。</p>
<p>日和佐委員</p>	<p>アンケート結果ですが、あまり横浜市としての特徴はそうなかったのではないかと、全国的傾向とほぼ同じだと思ました。そこからテーマを探り出すとすれば、男性の方が関心度が低いので、お仕事を辞めた後は、自分で自立して食生活ができる男性を育てるなど、男性に絞った企画をつくるなど、アンケートから特徴的なことで横浜が取り組むことが見えるという感じがしました。地産地消といっても、それほど自給率がないので、メインにはならないけれどもサブテーマにはなります。横浜で取れるものはありますので、サブテーマでいいと思ました。</p> <p>子供のときにどんなにきちんと育てても、あるときコロっと簡単に変わってしまいます。年齢的に落ち着いてくると、きちんと教育しておいて良かったという食生活を実行すると個人的経験で思ます。簡単に変わってしまいますが、変わる節目はあります。その節目をしっかり捉えて、そこで変わっていかないように、せっかく身に付けた食生活を継続維持していけるような援助を食育のプランでどうやって立てるかが大切だと思ます。前に調査会社の調査した食生活の変化で、女性の場合、出産が最大の仕切り直しです。そこでできないとほとんど駄目というデータもありました。もっと小さいポイントがあると思ます。それを押さえて援助していくような計画を立てるとよいと思ます。</p> <p>案としてはC案がいいと思ます。せっかくアンケートをとりましたので、市民の関心があるテーマがよいと思ます。1から9までは多すぎるので、もう少し整理してわかりやすく課題整理していけば、このような方法のところは他の自治体にはないですし、アンケートで得られた課題ですので、よいのではないかと思ます。</p>
<p>金子委員長</p>	<p>ありがとうございました。その他に御意見はいかがでしょうか。</p>

<p>中山委員</p>	<p>私はJA横浜から農業者の立場で出席しています。地産地消で、私も横浜市の自給率が低いのは当然知っています。横浜市でも昭和35年の頃は市域の40%は農地で、その頃の日本の自給率は79%もありました。食文化の変化があり、昔の食文化ではメタボリックはありませんでした。欧米から肉や脂を使った料理が入ってくるようになって自給率が下がってきたこともあります。その中で、自分たち農協の青少年部で、農を絡めた食育に取り組んできました。私も中学生まで給食があるのは賛成です。農業者の立場から食の大切さを伝えていくうえで給食は足掛かりです。</p> <p>先月、私はある小学校で食の大切さについて2時間話をさせていただきました。横浜の自給率は低いのですが、数字的に見ると神奈川県内では、農地面積も一番ですし、小松菜の生産量も日本で2位という数字もあります。数字の見方で子供に与える影響も違うと考えています。いろいろな切り口で子供たちに伝えていくことができるのではないかと考えています。逆を言えば、横浜にはまだこれだけ農地、農業があるのは、根底にある大切なことではないかと考えています。そういった意味で、地産地消は、横浜のものが食べられなければ、神奈川県産、神奈川県産がなければ日本産を食べようというような説明をしています。アンケート結果からも食品の安全性が出ています。それが身近になって、市内産につながっていくと思っています。食の大切さを伝えていくには、食は命の元であること、命がどういう過程でできあがって、どういう流通で自分たちの口に入っていくのかを訴えていくべきではないか、それが食事の大切さにつながっていくと思います。飽食の時代で何でも手に入るので、飲みに行っても平気で料理を残してしまうことがあります。そのような部分を農業者からしても、横浜らしさを前面に出しながら、横浜の農業の中からも一つのテーマになるのではないかと考えています。</p>
<p>鈴木委員</p>	<p>保育園も指針が変わって食育に力を入れています。私は保育園在職30年ですが、最初から食育に取り組んでいましたし、今更言葉だけ出てきたと思います。きちんときれいに食べられないということはとんでもない話で、お皿を片付けるときに、御飯粒が付いていたたり、おかずが残っていたりすると、もう一度きちんと食べ直すことを昔からさせています。</p> <p>健康であってほしいと望まない親はいないわけですから、それには食べるしかないです。食育で保育園でも稲を植えたり屋上で何かを育てたりするのはほんの一部です。きちんと食べる、きちんと盛るということで、子供たちが何かを得てくれればいいというこだわりがあります。保育園から保護者に毎月1回出す献立表で、毎日何を食べるかは項目だけでしたが、血になるのか肉になるのか書いた方がよいです。表紙には季節の野菜、調理法、レシピを載せたりして、食に関心を持ってもらうのはとても大事なことです。資料2で子供たちにとって大切なことをこのあたりでわかってほしいです。保育園でも嫌いなものは食べさせないところはたくさんありますが、嫌いなものもみんな食べれば食べられます。食べていくことによって、これから先も少しずつ食べられるようになるのです。嫌いなものを食べさせるのは栄養にならないという園長さんもいますが、少しでも食べれば栄養になります。食べ慣れてくれば、少しずつ量も増えてきます。量的には多い子少ない子がいてもいいのですが、このおかずはいらぬなどうちの保育園では許されないことです。乳児もいますが、離乳食もおじやみたいなものを作っているお母さん方がいるかもしれませんが、うちの保育園の献立にはおじやはないです。何でもかんでも混ぜてしまうのは食事ではなく、餌と同じです。ごはんはごはん、きれいなおかずがあつてと分けて出すというこだわりが非常に強いです。子供たちは保育園の年齢から意識を持っていないとだめです。学校に行ってから、学校によるのか先生によるのかわかりませんが、食べたくないものは最初から食べなくてもいいという学校もあります。少しずつでも食べてほしいです。将来の日本のためにはなるべく病院にかからないように、いろいろなものを食べられたらいいなという思いで保育しています。</p> <p>国の通達はたくさん来るが、文章が硬くて見るのに大変で、見たくないという感じですが。全体で考えるのであれば、C案やさいたま市のように皆様に分かりやすくすることが継続できることではないかなと思います。</p>

金子委員長	食育ということでは、保育園も随分取り組んでいます、園によって温度差があるかもしれないですね。
鈴木委員	保育園に栄養士がいるのが当たり前ですが、うちの園では栄養士が調理をしています。4人中3人の管理栄養士がいます。子供たちには、皮をむいたり、とうもろこしのひげをとったり、いろいろなことをさせています。食に関心を持ってもらう、作っていただいた方の思いを分かってほしいとの思いで行っています。
金子委員長	鈴木委員からはC案、もしくはさいたま市案がわかりやすいという御意見が出ました。そろそろ残り時間も少なくなってきましたが、他に御意見はございますか。
矢沢委員	食生活の話なのかどうなのか、いろいろ考えました。自分のことで恐縮ですが、血糖値は高いは、酒は飲むは、メタボです。女房はテレビや新聞で知ったいろいろな情報でああしろこうしろとうるさいことを言います。逆に言えば、情報が煩雑で取捨選択に困りますので、見極めのできる人材が大事かと思えます。食育はいろいろなところでやっていますので、今取り組んでいることが点で、なかなか見えてこないのだと思います。連携ができるようなことを行うのはいかがでしょうか。新しい何かを立てると一生懸命しているつもりになっていても余計なお世話になりかねないところがあります。そういうことも調べてもらって、市民が皆で人材育成するのか、どう育成するのか分かりませんが、そのようなことを応援する計画になっていただければいいと思います。こうあるべきだとか正しい食生活という型にはめていこうという方向だけはとらないでほしいと思います。
金子委員長	貴重な御意見をいただきました。特に新しい何かを作るということばかり考えなくても、今皆様がそれぞれやっていることを点ではなく連携してやっていくことを考えれば市民主体の横浜らしい計画ができるのではないのでしょうか。いかがでしょうか。
和田（喜）委員	皆様の御意見を聞いていて、いろいろな視点があることがわかりとても勉強になります。私の子供は横浜の小学生で、献立表は、はま菜ちゃん料理コンクールなど食育に関するコメントなどが書いてあって、いいコミュニケーションの話題になりました。今は長野県の山村留学に行っています。長野市の小学校に通いながら農作業もする生活をして、子供はとて変わったと実感しております。畑、田んぼを耕し、ものを育てるという体験を通して食べ物にとても感謝するようになりました。集団で食べる楽しさもあると思いますが、食欲も並大抵のものではないです。子供の体格も大分変わってきました。いろいろな体験が動機になって食に関する関心もとても強いです。木の実を取ってみたり、学校の給食で魚が丸ごと1匹出てきたりします。子供たちは切り身はわかっても全体の魚をなかなか目にする機会はありません。また食べ方もわかりません。大人もきれいに食べられるわけではないです。そういった食べ方、はしの使い方など食事のマナーを通して、人間として基礎、土台をきちんとしていく上で、食育が成り立っていくのではないのでしょうか。農業で体験したり肌で感じていくことがとても大事なのではないかと思います。男女共同参画の視点からもライフステージごと、結婚、出産などの段階での食育はとてもいいチャンスではないかと感じました。
金子委員長	横浜市内あるいは近辺でも酪農畜産、漁業で、子供たちが体験的に、あるいは親子で体験の場を活用していただけたらと思います。
長谷川委員	皆様がいろいろな立場の御経験でいいお考えがありましたので素晴らしいと思いました。私は牛乳屋なので酪農の話をしたいと思います。日本で酪農の消費量が伸びない理由は、幼児期に乳製品を取る量が外国に比べて少ないからです。給食のときに乳製品をとっても、大人になっていくときに乳幼児の頃の習慣に戻ってしまいます。外国と比べて少ないのはそのようなことに原因があるのではないかと酪農家の方が話していました。

<p>金子委員長</p> <p>企画課長</p>	<p>乳幼児のときの保育園もそうですが、いろいろな教育、教えがお母さんになりお父さんになっても続いていきます。すべての年代の人に関心を持ってもらって、やっていかななくてはならないのかもしれませんが。日本に今欠けている教育、一番欠けているものがその辺に存在すると思います。食育を通して家族のつながりや愛を感じるなど、取り組むチャンスだと思いますし、皆様に知恵を出してもらっていいものが出ていければよいと思います。</p> <p>よろしいでしょうか。たくさんの非常に貴重な御意見を頂戴できたと思います。事務局から御意見を踏まえて、何かございますでしょうか。</p> <p>貴重な御意見をどうもありがとうございました。いただいた御意見を踏まえ、素案の策定に向けた準備作業に入りたいと思います。よろしくお願ひいたします。本日の構成案について何か御意見がありましたら、恐縮でございますが、事務局までFAXまたはメールで送っていただくと有り難いと思います。できれば、11月18日ぐらいまでによろしくお願ひいたします。</p>
<p>【議題3 その他】</p>	
<p>金子委員長</p> <p>企画課長</p> <p>金子委員長</p> <p>企画課長</p> <p>金子委員長</p>	<p>その他、事務局から何かございますか。</p> <p>本日お配りしている資料5に、都道府県・政令指定都市の食育推進計画の名称がございます。どこの計画も概ね食育推進計画という名前が付いてございますが、中にはややぐだけた表現にしているものもございます。また、多くのところが副題を設けております。先の話ではございますが、横浜市の計画にできれば市民に親しみやすい、浸透しやすいサブタイトルみたいなものも付けていきたいと思っており、委員の皆様はその点についてのお知恵を拝借できればと考えております。よろしくお願ひいたします。</p> <p>今後、タイトルを付けますので、いいタイトルがありましたら御提案をお願いします。横浜にはG30やY150などがあります。食育についても市民に親しまれるようなキーワードのようなものができるといいですね。よろしくお願ひいたします。</p> <p>それでは、これで議題は終わったと思います。</p> <p>本日は長時間にわたり活発な御議論をいただき、ありがとうございました。本日報告させていただきましたアンケート結果に詳細な分析を加え、皆様の御意見を踏まえた構成案を検討させていただきたいと思ひます。次回検討委員会は、来年の1月か2月に開催したいと思ひしております。日程につきましては、改めて連絡したいと思ひますので、よろしくお願ひいたします。</p> <p>それでは、次回は年明けということで、よろしくお願ひいたします。</p>

<議事終了>