

平成29年度 第2回草津市食育推進計画策定委員会	
日時	平成29年8月9日（水）午後1時30分～3時30分
会場	草津市役所5階502会議室
出席者	委員 戸崎宏樹委員長、酒井純江副委員長、海老久美子委員、川口広樹委員、伊吹美賀子委員、宇野浩一委員、宇野満寿美委員、角垣賢委員、山本真由紀委員、西田満美子委員、喜田久子委員、木村友紀委員、株本加純委員、柳澤誓子委員、草川愛委員〔計15名、順不同〕
	事務局 健康福祉部長・西典子、副部長・小川薫子、健康増進課長・田中みどり、同課参事・奥谷幸生、同課専門員・田中亜紀、山岡道子、同課主査・田中優佳、同課管理栄養士・吉澤世莉香
欠席者	委員 加地まり委員、竹村京子委員、義川恭子委員〔計3名、順不同〕

次第1. 部長挨拶

皆さん、こんにちは。本年度の第2回目の草津市食育推進計画策定委員会に御参加をいただきまして、ありがとうございます。

また、委員の皆様におかれましては、本市の保健衛生行政に御理解と御協力を賜わり、この場をお借りしましてお礼申し上げます。いつもお世話になり、ありがとうございます。

さて、前回の委員会では、第2次草津市食育推進計画の評価、また本年度策定を予定しております、第3次食育推進計画の概要と骨子につきまして御意見をお伺いしたところでございます。

本日は、皆様方から前回いただきました御意見を参考に、事務局で第3次の食育推進計画の素案の作成をさせていただきました。こちらに基づきまして御意見を賜り、本市の食育推進の施策の方向性や、また事業の展開へ反映をさせていただきたいと考えておりますので、大変限られた時間ではございますが、皆様には忌憚のない御意見を賜りますようお願いを申し上げます。本日は、どうぞよろしく願い申し上げます。

次第の2. 協議事項 第3次草津市食育推進計画の素案について、事務局より説明。

（委員長）

ただいまの説明を受けまして、御質問・御意見等ございますか。

ポイントが非常に多い「食育」ですが、少しずつ「くらし」「ささえる」「つなぐ」に分けていただければ、ポイントが見えてくるのではないかと思います。「くらし」について、食に対する興味を持つという観点、マナー、感謝の気持ちの観点から、どういうふうアプローチをしていけばいいでしょうか。

（委員）

幼稚園に行く前から、幼稚園・小学校へ行ってからというふうに、小さいときに食べ物に対する興味を持ち、おいしいと感じることは、大切だと思います。小さいときにできないことは大きくなって急にできることはないと思うので、特に若い世代への食育、若い男性で朝食を食べない、若い女性では肥満を意識して食べないという傾向があると思いま

すが、小さいときにバランスよく食べていれば大丈夫だと思います。同じように、子どもたちのお母さん方への食育が大切ではないか、幼少期から食に対する感謝の気持ちを持ち、学べるといいのではないかと思います。

(委員)

食べることをいかに楽しくと考えるかは、心の持ち方が一番大事ではないかと思います。我々の業界でも、どのようなレストランがはやるのか、また、楽しく食事ができるかを考えています。楽しく食べるというのが大事な基本だと思います。

(委員長)

国の第3次計画に、若者というキーワードが入ってしまっていて、若者は今、食に対して、無頓着でおなかが膨れたらいいと考えています。食べ物を見て、おいしく感じるというところが食育の一番大事なところで、見て、においを感じて、食べて食感を感じてと、様々な感覚を使うことが食育だと思います。一番おいしいという点で、つくり手の方、主婦の方、料理の好きな方はおいしい料理には苦勞されていると思います。この「くらし」というところで、食べ物に感謝するというのは、くらしから見えることだと思います。

この2番目は「ささえる」ですけれども、「ささえる」ということに関して、何か意見はありますか。

(委員)

まちづくりセンターで、健康推進員さんが中心になり、若いお母さんたちのために、野菜をふんだんに使った子どものおやつづくりを開催しましたが、若いお母さん方の参加はなく、それは子どもを見ていてくれる人がいないから参加できないということでした。子どもたちに小さいときからの食に対する関心を育てるにしても、まず母親を支え、母親が余裕をもって、子どもに対する食づくりを喜んでできるように支えていかないと、母親にとってはしんどいと思います。今度、私たちの子育てサロンが初めてする計画では、私たちが託児をします。そこではお母さんたちは栄養士の先生の指導のもと安心して食事づくりに携わっていただけたらいいなと計画しています。また、子育て支援センターでは9月に地元の野菜を使ったおやつづくりという講習会を開いてくれる予定で、サロンからも4名参加しますが、私たちのようなサークルを主宰する者対象です。託児を引き受けて、お母さんたちが子どもの手を離して、栄養のある、おいしく、楽しくできるおやつづくり、おやつに限らず食事づくりがしていただけるような支援も私は必要じゃないかと思います。

(委員長)

様々な職種の皆さんに集まっていたいただいており、様々な方面からお話をいただきありがとうございます。

次第2. 協議事項2) 第3次草津市食育推進計画の素案について、事務局より説明。

(委員長)

34ページからの基本方針1、37ページの基本方針2、そして42ページの基本方針3につきまして、皆さんの御意見をいただきたいと思いますがいかがですか。

(委員)

取り組みについて数値指標が全部書いてありますが、その数値指標については、国に

準ずるや、前回満足できなかつたため据え置いたと記載してありますが、数値を達成するために、どういう努力をしていくのかがわからないのですが。主な事業として具体的に書いてあるのかと思って見てみましたが、事務局の説明では今までの実績ということでした。では、今後数値達成に向けて、こういうことをしたいなど具体的なものがあるのもいいのではないかと思います。ただ継続するだけでは、決して数値達成できないですし、前回の評価でも達成していない目標が多かったように思います。目標を達成するには、今回どこに重点を置いたのかがもう少しわかればよいと思うことが一つです。

もう1つは、主な市の事業について対象を見ると、高齢者と乳幼児、学童期が非常に多く、最初の骨子でも、働く若い男性やその辺りに対する対象が非常に少なく、実態と合っていないのではないかという思いが否めないという気がします。

草津市の現状も、先に説明があった5ページを見ますと、20歳～24歳代の男性が非常に多い、これは立命館大学があるからだと思いますが、そういった把握でよろしいのでしょうか。また、核家族の7ページの世帯の内訳で、右側の核家族の夫婦と子どもからなる世帯、夫婦のみの世帯というのと、もう1つその他とありますがその他は何を示しているのでしょうか。草津市の現状をきっちり把握した上で、はじめて政策が出てくると思いますので、人口動態やこれからの動きなど、気をつける点があるのではないかと思います。また、平和堂さんでこの食材はおおよそ何グラムですといった表示ができると非常にいいと思いました。

(委員長)

事務局に聞きますが、数値目標の努力についてどのように考えておられますか。

(事務局)

今回掲載させていただきますのが、今やっている事業までとなっています。これから取り組む内容は、具体的に掲載しておりません。他にも実施している事業がありますが、働く世代に対しても働きかけられるような取り組みや、様々な関係機関の方と連携して進めていく内容を入れていきたいと考えております。「ささえる」の部分の1・2・3の施策の中で、今後展開していきたいと考えているものです。

これまでに実施してきたこともたくさんありますが、数値としては目標数値に達成していかなかったものもありますので、進め方の検討がそれぞれの事業で必要だと考えております。

人口動態について4、5、6、7ページまでは、市の他の計画と整合性を持たせるため同じ資料を使っていきたいと考えており、今回の資料には前回の計画の資料を掲載しています。新たなものを策定中であり、人口がふえていく点や、高齢化率が上がっていくのかなどについて現在、確認をしております。

7ページの世帯の内容については、第2次食育推進計画に掲載している内容で、今の国のホームページの更新に合わせて、更新していきたいと考えておりますが、まだ更新されていないのはっきりしたことがお伝えできません。ただ、世帯で核家族が多いことなど大まかなことは大きく変わってはいないと見ております。その他の親族世帯については、一人親の方とお子さんなどが入っているのではないかなと思います。確認して御返事させていただきますと思います。

(委員長)

ほかに御意見はありませんか。

(委員)

この食育の会議が始まったころに他県に研修に行ったことがあります。そこでは保育園の子どもたちが自分で魚がさばけるように教育されていました。お母さんは手を出さず見ているだけで、全員がそれに取り組む研修でした。調理を実際に自分で取り組んでみて、初めて魚料理を好きになります。草津市では、山田で野菜を栽培されており、そこで野菜を収穫して調理室をお借りしてつくるといった経験をするような、何か具体的な事業があるとマナーもできるのではないかと、展開していく上で今言ったような何か具体的な事業ができれば良いと思います。

(委員)

草津市では5年生でお米をつくります。そうすると、お米の味など、お米に対する理解が深まります。大根などを植えて、間引き菜などをみそ汁に使う、トマトなら、そのトマトをとってきてサラダをつくるというように、食のおいしさというのは自分がつくって、愛情や時間をかけることで、初めておいしさを知ることができると思います。人がつくったものをおいしい、まずいと言うのは簡単ですが、自分がその食材をつくって食べることで、おいしさというのはとてもアップすると思います。そういった経験も評価にいれられるといいと思います。

小学生、幼稚園でも、間引き菜などを体験し、それをおつゆの中に入れてから、これでお味噌汁ができますから、そういう事業を小学校、中学校、高校ではどうかと思います。現在40歳ぐらいまでの方は、家庭科が男女共修になっています。現在、40歳以上の男性は、家庭科が男女共修ではなかった時代の方になります。40歳未満の方は、食品成分表なども学校で少しは見ていますが、40歳以上の男性は、食品成分表自体知らない、そういう男性が食育に対して関心がないといった状況になるのではないかと思います。小・中・高校で家庭科の先生に頑張ってもらえば、素晴らしいと思います。

(委員長)

食べ物に感謝する、それは自分で楽しむという形から学ぶのですね。ほかに御意見等ありませんか。

(委員)

前回、スーパーなどで野菜の概量、目安を写真で表示するなどできたらわかりやすいという話をしていましたが、今日は、高校で家庭科の資料集の付録としてついていた下敷きを持ってきました。今も活用していますが、野菜の概量と、大きじ1杯が何グラムだと表示しています。この下敷きはお米1カップも200ccで180グラムとわかるようになっています。一般的なカボチャ、トマトなどの野菜ですが、1個が何グラムといった概量も書いてあり、こういったものを、幼少期の子どもたちの食育の基本である親世代に使ってもらえればと思います。親世代は忙しく、仕事もある、毎日の日々があり、学ぶ時間がとれないと思います。先ほどの親世代への教育、親世代で学ぶ機会や、託児有で教えてもらう機会があったら、すごくありがたいと思います。結婚や出産などの節目に、この下敷きを差し上げてもいいのではないかと思います。世代ごとの野菜やタンパク質がどれだけ必要かということもわかりにくいので、食品群別の食べ物の写真で、野菜は1日これ

ぐらい、この年代ならこれぐらい、といったものを作るのもいいかもしれません。1シートで何か伝えられるものを、食べ物を自分で作る必要のある人たちに意識を持ってもらう機会として、誰にでも伝えられるようなものがあつたらいいと思います。講座などでは参加者の意識は高まるものの、行きたいと思っても人数制限があつて参加できないこともあり、参加できない人の意識は変えられないと思うので、来られる人だけに配っているのではだめだと思いますが、世代別の食べ物の量の違いは知ってもらつたほうが様々な食育に通じていくのではないかと思います。

(委員)

草津市では保育園で田植え、稲刈り、芋の苗を植える、芋掘り、小学5年生でお米を育てるなど活発に食育を行っていると思います。健康推進員でお米の収穫祭、子どもたちと一緒にお米を洗って、おにぎりをつくって食べることをしたこともあります。

健康推進員の活動で、高校に食育の授業に行かせてもらい、食事、栄養や食品バランスについて、また、朝食を食べることなどの基本的なふだん小学校でやっていることをそのまま高校生の皆さんにお伝えしましたが、ちゃんと話を聞いてくれました。調理実習もふだんは決まった献立で行いますが、この時は食材を並べて、自分たちで考えて朝食をつくってもらいましたが、全班とも内容の違う料理、朝食ができました。県の健康推進員では、高校生などの若い世代に食育を推進するために今回のような授業を実施しています。また今回の授業で、おみそ汁アンケートをしました。0.8%のおみそ汁が理想ですが、みなさんに飲んでいただき、自分の口にちょうど合うのか、薄いか、濃いかを教えてもらいました。ほとんどが薄いと回答していました。一概には言えないのですが、塩分の薄いこととイコールおいしいことは違うことだと感じました。塩分を控えるために、香辛料、酸味を入れる、だしをとるといった指導はしますが、そのことと料理のおいしさは別なのかもしれないと感じました。この生徒たちは将来、食の職に進む方たちなので、自分でちゃんとできる子です。普通校の生徒に同じことをしたとしても、実践してもらえるかどうかは、まだほかの高校に行ったことがないのでわかりませんが、でも、やはり小さいときから食について学ぶことが大切だと思います。

(委員長)

草津市の野菜事情はいかがでしょう。

(委員)

前回の会議でもお伝えしましたが、草津市には、北山田という近畿最大の野菜団地があります。お米の就農体験については、結構実施していただいていると思います。小学校については、自分でつくったものを食べるという体験をしていると思いますし、私どももバケツ稲づくりなどで各保育園へ行ったり、お米の関係ではそういう指導をさせてもらい、感謝祭には呼ばれ、子どもたちと一緒に食べたりしながらやっています。

ただ、家で料理を作れるかと言われますと、私も実際作れなくて、高校生や大学生になると、なかなか実施されていないと感じていますし、どうしたらいいかと思います。

先日、夏の高校野球で1勝しました滋賀の高校で、食に対する指導を立命館の先生がやっておられたと聞きましたので、他のスポーツや草津の高校や中学校でも食について指導いただけるのであれば、それをホームページなどで広めていけると、食育について興味持ってもらえるのではないかと思います。

(委員長)

スポーツ関係者にとっても食育、食べ物が体をつくるということで、いいパフォーマンスをするために学んでいただくことができるのではないのでしょうか。

(委員)

第3次計画の作成について議論しており、資料では、おおかた20歳以上のデータが出されていますが、議論の中心がお子さんや中学生、高校生が中心になっているように思いますが、事務局としては、今回このデータを出された背景として、どのように考察しているのかについてお伺いしたいです。

まず、滋賀の健康・栄養マップのデータが全てパーセントで示されていますが、滋賀の中から草津の方の抽出だと思いますが、何人の市民さんを対象にしたデータなのかわからなかったのを教えてほしいこと、50代の女性の栄養バランスに気をつける方の割合が減っていること、野菜をとっている割合が減っていること、そのあたりから様々なことが見えてきますが、それに対しての考察をどうなさったか教えてください。また次回までに、その対象数や、平成21年度と平成27年度で比較しているので、どういう考察をしたか、考えたのか、御報告いただきたいという点が1点です。

今、御質問いただきました部活の件につきましては、何人かの方と御一緒させていただきました。今、中学校で学校給食を始めることの実施検討委員会の委員長をしまして、その中でやはりつなげていくという今回の趣旨から考えても、小学校、あるいは幼稚園の子どもたちでは草津市は非常に手厚く食育がやられています。高校生の問題が出ましたが、それをつなぐのが中学生だと思っております。私たちの研究室でも、中学生が一番問題が大きいと思っております。第2次成長期という非常にいろいろな意味で心身ともに変化の激しい時期にあって、この子どもたちの食育を小学生からうまくつなげなければ、高校生へつなぐことは難しいことを考えますと、草津市は学校給食を取り入れていくところですので、今後の学校給食との連動が草津市の特徴的な食育の取り組みの「つなげる」というところだと思います。環をつなげていく、広げていくということでもありますし、ある高校の例を出していただきましたが、同じ甲子園へ出てきている子たちでも、生活習慣が異なることもあるわけです。そうしますと課外活動に対してどう取り組んでいるのか、草津市の高校生がどう取り組んでいくのかに合わせた食育を実施するという話になってくるかと思えます。

もう1つ、草津市について見えてこないのが、人口の流出・流入です。どれぐらいの方が定着されて、どれぐらいの方が出入りされているのかということなんです。平均寿命の話で滋賀県が今1位になっていますが、リタイアされて非常に元気な高齢者の方が滋賀県に入ってきてくだされば、それは平均寿命が一気に上がるねという意見がありました。人の出入りによっても、平均寿命というのは変わってくることを考えますと、例えば大学生が出入りをする、ある世代は非常に出入りが激しいなど、データから見て取れるところがあるのではと感じました。

(委員長)

国では小学生ではなく若い世代の食育に焦点を当てています。私が県の食育の会議に出席していたときには、民間の力を使う、メディアを使うということで、若い世代を一から育てるのは無理なので食材をどうやって自分の体に取り入れるか議論していました。食べ

る、これ以上食べない、これは重点的にとっていくなど、自分に病気が見つかった時に初めて食生活を見直していくと思います。ある程度の年齢にならなければ考えない。そこで、コマースのサブプリミナル効果のように、気が付いたらできているという形、何かと一緒にという形態を考えないと、食育は浸透しないのではないかと思います。

(委員)

お母さんや若者を対象ではなく、ある世代とある世代で組み合わせるとか、野菜をテーマの講座などに参加する人は意識が高いと思いますし、子どもに野菜を食べさせないといけないと考える人が参加する。だから参加しない人、興味がない人は申し込みもしないし、来ないと思いますので、お母さん向けには、例えばかわいいお弁当をつくってみるか、ブロッコリーで作るキャラクター弁当とか違うアプローチの仕方で、ちょっと形を変えてみるだけでも、参加したいという人が変わってくると思うので、バリエーションがあってもいいのかなと思います。

(委員長)

そういうアイデアについてはどうですか。流通業者として、商業的な面から考えていかがですか。

(委員)

会社では様々な商品を取り扱っていますので、メーカーさんと共同で、草津や滋賀県に限ったことではないですが、親子でメーカーさんを訪問して生産者の話を聞く、それによって、バランスよく食べるなど、つくってもらったことを大事にして、それをまた家族で食べる、朝食につなげていく、食べることに対する意識を向ける、家族のコミュニケーションを高めていくなどに力を入れています。申し込みをしてくださる食に対する意識が高い方だけでなくそのほかの人たちに対して、店頭ではどのようにアピールできるのか、おもしろい意見があれば社内で検討もできますので、意見をいただければありがたいと思います。また、幼稚園児や小学生を対象にした食育活動は実施していますが、会社としては若い世代、例えば高校生以上、20代・30代の人たちに対する食育はできてない状態ですので、そういったところが社内としても課題で、草津市と共通点があると思いました。

(委員)

非常に意識の高い方たちが、食育をやっておられますが、皆さんに一つ知ってほしいのですが、食育という以前に、現在問題となっている貧困層の子どもたち、大人がいることも覚えていてほしいです。一人親家庭はふえてきていて、様々な環境にいる子どもたちがいるということと、最近子ども食堂というのが脚光を浴びるようになりましたけれども、この食育、安全・安心な食べ物、野菜をとろう、そういった健康維持以前に、貧困にあえいでいる人々がいるということをお心の片隅においていただきたい、計画にも子ども食堂なども記載していただきたいと思いますし、夜は両親がいないという家庭もあります。こういったことも心の片隅にとめていただいて、少しでも計画の中でもふれていただけたらありがたいと思います。

(委員長)

貧困のお子さんの食育についても第3次の国の施策にあります。貧困を救い上げるのは国の施策ですので並行して対応していく必要があるということですね。

(事務局)

事業としては、今は食育の話をしておりますが、子どもの貧困については当計画にかかわらず、ほかの施策の中でも、今、検討させていただいて、御協力をいただきながら進めている事業でございます。こちらにどのように反映するかというのは、一度検討させていただきます。

(委員)

子ども食堂への支援がなければ食材など買うことができませんよね。賞味期限が近いものなどを子ども食堂へ提供するシステムがうまいことできるとやりやすくなるのじゃないかなと思います。

(事務局)

今フードバンクについてお尋ねいただいておりますが、草津市内でも民間ですが、フードバンクとして立ち上げておられるところがございますし、今年度、社会福祉協議会でもフードバンクの立ち上げをされました。支援をされる対象というのは、今やっておられる事業所や社会福祉協議会に聞かないと詳しいことはわからないのですが、実施いただいているところが市内にも何カ所かあります。

(委員)

平和堂さんに相談したいのですが、例えばお肉のコーナーに、1日に10代前半なら何グラム必要といった目安量が表示してあればいいなと考えています。果物1日200グラムを目標にしていますがデータでは達成していないとありました。リンゴ1個や、これぐらいの大きさで約何グラム、といったように大体の目安やはかりを置くなど、また、世代別でどれぐらいとったほうがいいのかなど1日の必要目安などをお肉、魚、野菜など各コーナーに表示してあったらわかりやすいと思います。人は料理をするために買い物に行くので、そういう表示を見たら何か感じるのではないかと思いますし、そういった表示など検討していただけたらという意見を前回しました。できればお願いしたいです。

(委員)

お肉に限ったことではなく、野菜も魚も売り場によってはきょうの晩御飯にお勧めの見本はありますが、健康的な食事をするための表示や、そういったことも含めて検討させていただきます。

(委員)

職場でも若い子ですが朝御飯は食べていないという方は多いです。高校生ぐらいはSNSを使っているので、それを利用して朝御飯を食べましょうなどの広告を草津版でつくって、見てもらってはと思います。商工観光労政課では、VTRを作成しユーチューブでアップされていますので、サブリミナル効果のようにやり続けるというのも一つかなと思います。

(委員長)

食べ物を見ることが大事だと思います。食育は栄養がメインでも、どこでできたもの、いつできる、いつの時代からある、そういう歴史も食育でいろんな角度を考えると世代を超えて取り組めると思います。食育はいろんな角度から進めないといけないかと思えます。

(委員)

数年前に大津市からの依頼があり、小学校の高学年対象に畑へ行って野菜を収穫して、その野菜を使ってミートソーススパゲッティをつくって、食べるという事業をしましたが好評でした。草津市も依頼していただければ協会として協力しますので、特に中学生などは喜ばれるのではないかと思います。例えば夏野菜を収穫して、カレーを作って食べるというのもいいかと思います。

(事務局)

働く世代の食育で、1点御紹介させていただきます。草津市内でもパナソニック、オムロンなど社員食堂を持っておられますが、その中で地産地消の野菜を使ったコーナーや、当然カロリー表示などの取り組みを各事業所様にも取り組んでいただいています。大学とも連携しておられると思いますが、市としても様々な連携をしながら情報を共有し、また使えるもの、お互いに何かできるものがあれば一緒にやっていければと思います。事業所様とも連携を始めていますし、商工会議所様では、様々な食を取り扱う事業所様もあると思いますので、保健所様のほうから御紹介いただいたカロリー表示など、一つずつ連携していければと思いますので、横への広がりにも取り組んでいきたいということを含めて進めていけたらと思います。

(委員長)

今、学校側では早寝、早起き朝御飯の事業展開を以前からされていますが、その成果はいかがですか。

(委員)

早寝早起き朝御飯のチェック表を子どもに配って、報告のためにチェックすること自体私は間違いだと思います。そういう形での事業は絶対有効ではありません。親や教師の仕事をふやすだけだと思います。

(委員)

給食の内容が変わっていて、各国の料理、地産地消の日などがあることにびっくりしています。5年生6年生ぐらいから調理実習が始まり、子どもも台所に立つ機会もふえてきていますし、料理もつくったりします。お母さん方に聞いていると、息子がつくったりするよという話も聞いているので、食育に対する意識は、5・6年生になると、自分でつくれる楽しみもふえているようです。

ところで、5年生の21年と27年の割合について、追跡調査的な目標の立て方をしないと、5年生の子が中学校2年生になって極端に下がっていたら、その子は食育に対して何も思っていない。追跡調査による目標を立てないと、おかしいと思いますがそれはいかがですか。

(事務局)

縦断研究になると、かなり費用が必要です。それぞれを追っていく必要があります。

(委員)

草津市内で考えると簡単な追跡調査ができると思います。1年生の子を追跡調査で6年後を調査したら、通常その学校の6年生ですよね。

(委員)

モデルをつくりそこで見ていくことはできると思いますが、縦断研究の場合には、あ

る世代に対する食育についての評価になるので、いわゆる考察の仕方だと思います。解析の仕方によって、ある程度その横断的に見ていくということは意味があると思います。ただおっしゃったように、モデルケースをつくって、例えばこの学校についてはその縦を見ていきたいと思いますということも、できれば非常にいいと思います。

(委員)

いろんな事業所さんも例を出しておられると思いますが、市役所はどうか。一番研究対象があるところを後回しにされていると思いますので、まずそこでアンケートをとって取り組んでいけば、市役所の職員が変わったという例ができれば、いろんなところでそれを実践してくださいと言えると思いますが。

(事務局)

今までは市民を対象の調査を分析という形の進め方でした。先ほど御紹介をした企業等とは最近連携を始めておりますし、企業も市役所も草津市民が今半分いるのか、市外の人もたくさんいますので、そういう事業所としての統計というのは今できてないというのが事実です。

(委員長)

次第3. その他としまして、何か委員の方から御意見はございますか。

(委員)

用語の解説の「健康推進員」で、委嘱を受け2年の任期と書いてありますが、実際には30年近く続けている方もおられますので、削除してもらいたいです。みんなに長いこと頑張っていただけなのでお願いします。

(委員長)

他になれば、事務局にお返しします。

(事務局)

ありがとうございます。たくさんの御意見を様々な観点からいただきありがとうございます。今年度第3次計画を策定するに当たりまして、いただきました御意見をできるだけ反映させていきたいと思っております。

(委員長)

それでは、以上で議事を終わらせていただきます。これをもちまして、第2回草津市食育推進計画策定委員会を終了いたします。どうもありがとうございました。