

第25回 千葉県食育推進県民協議会 会議要旨

- 1 日 時 令和7年8月1日（金） 午後2時～午後3時40分
- 2 場 所 千葉県庁本庁舎5階 大会議室
- 3 出席者 構成員16名、ちば「食へのこだわり」県民づくりプロジェクト
推進連絡会議構成課及び事務局等23名

4 結果概要

(1)開会

- (2)あいさつ 高橋農林水産部長よりあいさつ

(3)座長の選任

委員の互選により明石氏が選任された

(4)議題

ア 第4次千葉県食育推進計画について

- ・資料1により農林水産部環境農業推進課から説明

イ 令和7年度 of 取組等について

- ・資料2により健康福祉部健康づくり支援課から説明
- ・資料3により教育庁教育振興部保健体育課から説明
- ・資料4により農林水産部環境農業推進課から説明

ウ 次期千葉県食育推進計画策定スケジュールについて

資料5により農林水産部環境農業推進課から説明

(5)意見交換 テーマ 「学校給食における地場産物の活用」

情報提供① 資料6により農林水産部環境農業推進課から説明
(千葉県農業協同組合中央会から補足説明)

情報提供② 資料7、8により農林水産部環境農業推進課から説明

<意見交換要旨>

○明石座長

それでは、皆様の意見を拝聴したい。最初に、食育に詳しい千葉県町村会長の佐藤町長から話を伺いたい。

○佐藤委員

我が町は人口2万2千人を擁し、千葉県内の町としては比較的大きな規模を有している。九十九里海岸の中心に位置し、町として食肉センターも所有して

いる。その中で、中学校 2 校、小学校 5 校に対し、約 1, 7 0 0 食の給食をセンター方式で供給している。一年間で供給する給食の総数は約 3 1 万食に上る。町議会では、地場産品の使用状況についての質問が頻出している。しかしながら、カロリーベースでの計算が難しいため、金額ベースで算出している。町内産品であることが明確に分かるものとしては、米、ミツバ、小松菜、ミニトマト、梨、里芋があり、これらは 1 0 0 %町内産である。カロリーベースに換算すれば、相当高い割合を占めるものと推察される。

ただし、町が所有する食肉センターで屠畜された豚や牛が町内で生産されたものであるかは不確かであり、その点を考慮すると、町産品の比率は金額ベースで 10. 25%に留まるのが現実である。特に野菜については、通年供給可能なミツバ、小松菜、ミニトマトといった品目が中心となり、大根やジャガイモ、ニンジンなどの一般的な野菜は自給が難しい状況にある。県内産として考えれば、文部科学省が提唱する 60%以上の基準は達成しているものとする。また、栄養士が献立を作成する際、必要な食材が決定されるため、町内の特産品が豊富にあるからといって、それを反映させることには限界がある。それでも、町内産品の利用をできる限り進めたく、給食センターの職員たちも尽力している。

我々の給食センターの最大の自慢は、8 割以上が手作りである点である。レトルト食品の使用はほとんどなく、魚についても供給が難しい部分を除き、手作り調理を行っている。今後、J A 等との供給体制の構築も視野に入れ、町内産のみならず千葉県産品全体を活用していく姿勢が求められると考える。

また、米の産地である我が町では、農業団体や農地法人より年に 1 ～ 2 回寄贈される米を学校給食に使用し、児童生徒たちに感謝の意を伝える指導を行っている。このような取組が、町内の農業振興にも寄与するものとする。

○明石座長

横芝光町の専業農家はどの程度いるのか。

○佐藤委員

認定農家は 200 件未満である。町内全体で 1 万戸を超える世帯数となっているが、そのうち専業農家は少数であり、兼業農家が多い状況である。認定農家の多くは、ほぼ専業農家に該当するものとする。

○明石座長

話を伺い、2 万 2, 000 人の町で多岐にわたる農産物が収穫されていることに

感銘を受けた。

○明石座長

千葉県学校栄養士会の坂井委員、資料 7 に記載されている地場産物使用率 60%、国産食材 92%という数値について、九州地方との差異なども含め、説明をお願いしたい。

○坂井委員

この資料 7 にある調査は、文部科学省によるものであり、毎年都道府県ごとに実施されている。調査方法としては、給食が提供される年間の日数の中から、季節の異なる 2 つの時期（例年 6 月と 11 月）を選定し、それぞれ 10 日間程度の献立を対象にデータを集計し、数値化している。調査項目としては、市内産食材の割合、市内を含む県内産食材の割合、さらに国産食材全体の割合が算出されている。千葉県内では、農業が盛んな地域とそうでない地域が混在しているため、全体としての平均値となっている。

我々学校栄養士としては、給食における地場産物の使用率を可能な限り向上させたいと考えているが、昨今の物価高や予算の制約、さらには供給体制の問題があり、現実には多くの課題を抱えている。特に大規模な給食センターでは、数ヶ月先の献立がすでに決定されており、必要な食材の仕入れも早期に計画せねばならず、突発的に地元農家から新鮮な食材を調達するといった柔軟な対応が難しい状況にある。

また、自治体ごとに給食の食材調達に関する契約形態が異なることも一因である。私が勤務している木更津市の場合、自校給食の形式を採用しており、市の定める書式に則り適切な会計処理を行えば、農家との直接取引が可能である。このような形で、地元農家から季節に応じた食材を購入することにより、農家の方々にも喜ばれ、子供たちにも地元産品の良さを直接伝えることができると感じている。

例えば、給食で使用したトウモロコシが地元農家の直売所で販売されていることを知った保護者が、積極的にその直売所を訪れるようになるといった良い循環が生まれている。このような取組をさらに広げていくことができればと考える。

○明石座長

個人的な感想だが、千葉県において国産食材が 92%という数値は非常に高いと感じる。一方、残りの 8%が海外産食材であることについて、どのような見解

を持っているか。

○坂井委員

指摘の通り、海外産食材が8%を占めているが、これは主に冷凍野菜や乾物類が該当する。例えば、ブロッコリーやコーンなどは、季節外れの時期には国産品の供給が難しく、価格面での制約もあり、エクアドル産やタイ産の冷凍野菜が使用される場合がある。また、ゴマなども国産品は高価であるため、モザンビーク産などの海外産が多く流通している。

このような現実を踏まえつつも、可能な限り国産品、さらには地元産品の使用を推進していきたいと考える。

○明石座長

内田委員に伺いたい。給食の際、子供たちに対して「本日の食材は〇〇産である」といった産地情報をPRする取組は行われているのか。

○内田委員

これは学校や自治体によって異なると思う。私が過去に勤務した学校では、すべての食材の産地を献立表や放送で子供たちに伝えていた。その結果、子供たちは産地を意識しながら給食を楽しむようになり、5年生の社会科の授業では、県内外の産地を地図上で確認するといった学習活動にもつながった。

このように、栄養士が産地情報を詳細に提供することにより、子供たちの関心が高まり、給食を通じて地域の農産物への理解が深まると感じている。

○明石座長

鈴木委員。次に伺いたいのは、小学生や中学生が給食について何と感じているかという点である。子供たちは給食を「おいしい」と評価しているのか、それとも「まずい」と感じているのか。

○鈴木委員

その質問に関しては、極めて簡単に答えられることである。子供たちは、総じて給食を「おいしい」と感じており、楽しみにしている様子が窺える。

○明石座長

もう一点伺いたいのだが、過去には教員が給食指導の一環として「残さず食べなさい」と厳しく指導した結果、登校拒否に至った事例も耳にしたことが

ある。近年、そのような問題が増えているとの話を聞くことはあるか。

○鈴木委員

そのような指導により登校拒否に至る事例は、私の知る範囲ではほとんど見受けられないのが現状である。現在では、あくまで子供たちの個々の状況に配慮しつつ、柔軟な対応が取られているものと推察される。

○明石座長

それでは、続いて田中委員に伺いたい。保育の現場において、特に0歳から2歳児の給食に関する課題が大きいと聞いている。その点について、現状を教えていただきたい。

○田中委員

保育園における給食は、子供たちにとって初めての食体験となることが多く、食材との出会いが重要な役割を果たしている。保育園では、基本的に家庭で一度試した食材のみを提供する方針を取っている。これにより、保護者と保育士、栄養士が連携し、離乳食の移行を円滑に進めている。

しかしながら、近年では調理家電の普及や食材の入手が容易になった一方で、具体的な調理方法が分からず悩む保護者も多いという現実がある。そのため、保護者の気持ちに寄り添いながら、家庭への支援を重視した食のサポートを行っている。

○明石座長

それでは、鶴岡委員に伺いたい。学校給食において、水産物が活用される機会が少なくなっているとの指摘がある。特に、骨付き魚を敬遠する子供が多いと聞いているが、漁業の現場ではどのような対応が取られているか。

○鶴岡委員

おっしゃる通り、魚の小骨やサイズの不揃いなどが理由で、給食において魚が敬遠される傾向がある。また、貝類に関しても殻の処理が必要であるため、学校給食での採用が難しい場合が多々ある。

一方で、千葉県は海苔の産地として知られており、刻み海苔や味付け海苔、手巻き海苔などを給食に提供している例もある。また、銚子市内の小中学校には水産加工品を供給しており、例えば、マグロのメンチやイワシのフライなど、骨を除去した加工品を提供するなどの工夫を行っている。

○明石座長

かつては学校給食でパン食が主流だったが、米飯給食を推進する国民運動が展開されたことがある。同様に、「魚を週に一度は食べよう」といった運動を展開することは可能か。

○鶴岡委員

そのような運動はぜひ推進したいと考える。特に、パン食よりも米飯と魚の組み合わせが適していることを考慮し、ご飯とセットでの魚食普及を進めていくことが重要であると考えます。

○明石座長

坂井委員に伺いたい。学校給食における魚料理の頻度について、どの程度の割合で提供されているか教えていただきたい。

○坂井委員

すべての学校で統一されているわけではないが、私の勤務する学校では週1回は必ず魚料理を取り入れている。また、週2回提供する場合もある。ただし、近年における魚の価格の高騰により、献立に反映する魚の種類が以前よりも限られている現状がある。魚は基本的に冷凍の切り身で納品されることが多く、特にサバなどの価格が著しく上昇している。そのため、使用する魚の種類が限られるだけでなく、切り身のサイズや価格との兼ね合いで、国産魚を使用できない場合も出てきている。

また、骨の問題についても触れたい。魚に骨があることを子供たちに教え、正しい食べ方を学ばせることは大切な教育の一環であると考えます。私の勤務校では、特に1年生の段階で骨の取り方を丁寧に教えることで、子供たちは抵抗なく魚を食べるようになる。例えば、サバの味噌煮などは子供たちからのリクエストが多い人気メニューである。魚料理をさらに拡充したい気持ちはあるが、価格面の課題を克服するには至っていない。

○明石座長

次に、イオンの上野委員に伺いたい。スーパーにおける国産食材と外国産食材の割合について、どのような状況になっているか教えていただきたい。

○上野委員

詳細な数値を正確に申し上げることは難しいが、弊社では地域で生産された食材を積極的に店舗に並べる取組を進めている。特に千葉県産の野菜などを「地場物」として消費者に勧めるコーナーを設けている。一方で、価格の面で外国産食材を選ばざるを得ない家庭も多く、バランスを取りながら商品を提供している。

○明石座長

食育ボランティアの今井委員、これまでの議論を聞いて、何か感想などがあれば教えていただきたい。

○今井委員

学校給食における国産食材の使用率が非常に高いことに驚きと安心感を覚えた。一般家庭では外国産の冷凍食品や輸入食材を使用する割合が高くなりがちだが、学校給食では92%が国産というのは非常に健全で安全だと感じる。

○明石座長

次に池田委員に伺いたい。学校給食において「30回噛みましょう」という歯科医師会の提案があるが、その達成率について何かデータはあるか。

○池田委員

咀嚼回数の達成率を具体的に測定したデータは私の知る限りではない。ただ、噛むことの重要性については、給食の場で教える必要があると考える。また、議論の中で地場産物の活用について触れられていたが、使われていない食材やその理由についても興味深い点がある。例えば、千葉県内の海沿いの地域では魚の利用状況が異なるかもしれないが、全体的にどのような食材が活用されていないのか、さらに詳細な情報を知りたいと考える。

○坂井委員

先ほど話した通り、冷凍野菜やゴマなどの乾物類が外国産に頼らざるを得ない食材である。魚についても、例えばサバは国内産よりもノルウェー産やアイスランド産が価格面で優位に立つことが多く、給食で使用する場合、外国産を選ばざるを得ない状況がある。ワカメやヒジキなどの乾物も、国産品は三陸産などがあるが、価格の違いから韓国産が多く流通している現状である。

○池田委員

説明ありがとうございます。外国産食材を使用することに関しても、子供たちに正しく伝えることが重要だと考える。例えば「この食材は韓国産である」と放送で知らせることで、異文化理解や国際的な視点を持つきっかけにもなるのではないか。

○明石座長

次に、真鍋委員に伺いたい。千葉県産の醤油やみりんなどの調味料について、学校給食での使用状況やその他意見があれば教えていただきたい。

○真鍋委員

千葉県産の醤油やみりんは、間違いなく県内産品として位置づけられている。学校給食においても、国産原料を使用した調味料を求める声がある。そのため、我々も可能な限り対応を進めているが、学校給食の食材選定には優先順位があるため、すべてが県産品を使用できるわけではない。

また、学校給食における地域性を活かした取組について申し上げますと、郷土料理を給食に取り入れる試みは非常に意義深いものとする。地域で採れた食材を使用し、伝統的な料理を子供たちに提供することで、地産地消の理念を実践するとともに、地域の文化や歴史を学ぶ機会となると考える。このような取組は、SDGsの観点からも重要であり、全国の学校で実施されている例もある。

千葉県においても、地元の伝統料理を給食に取り入れる動きが広まることを期待している。

○明石座長

それでは、千葉県女性農業ネットワークの細谷委員に伺いたい。このネットワークの活動内容について教えていただきたい。

○細谷委員

私ども千葉県女性農業ネットワークは、県内全域の女性農業者を対象とした組織である。現在、会員数は225名であり、千葉県を10地区に分け、それぞれの地域で活躍する女性農業者が活動を展開している。地区ごとにグループがあり、これがネットワークとして連携している形である。

○明石座長

それでは、このネットワーク内で学校給食に関する意見や感想が話題に上ることはあるか。

○細谷委員

学校給食そのものが話題になることは少ないが、子供食堂などの活動には関心を持つ会員が多くいる。また、地場産食材のレシピなどに対する興味も高い。今後は学校給食に関する情報共有を進め、さらに理解を深めていきたいと考えている。

○明石座長

続いて、西村委員に伺いたい。食品衛生協会の具体的な活動内容について教えていただきたい。

○西村委員

食品衛生協会は、食品衛生を扱う事業者の団体であり、主に食中毒予防や危害防止に関する活動を行っている。また、事業者だけでなく消費者向けの啓発活動も実施しており、小学校や幼稚園などで手洗いの重要性を伝える講習会なども行っている。

今回、初めてこちらの会議に参加させていただいたが、各事業体や行政が連携し、食育に取り組んでいる様子を知り、大変勉強になった。今後、食品衛生の観点からも食育に寄与できる方法を模索していきたいと考える。

○明石座長

保健体育課 阿部班長、先ほどの質問に関連して、地場産物使用率の全国ランキングについて何か情報があれば教えていただきたい。

○阿部班長

令和6年度の調査によると、地場産物の使用率が最も高いのは山口県で84.5%、国産食材の割合も97.4%に達している。一方で、東京都や大阪府においては地場産物の使用率が1桁台（東京都8%、大阪府7%）となっており、地域ごとの大きな差が見受けられる。

○明石座長

非常に興味深いデータである。それでは、東條委員に伺いたい。食生活改善

協議会では、どのような活動を展開しているのか教えていただきたい。

○東條委員

私ども食生活改善協議会は、0歳児から高齢者まで幅広い年齢層を対象に食育活動を行っている。夏休みの時期には親子を対象にした食育教室を開催し、料理の基本や衛生管理について学んでいただいている。また、若者や高齢者を対象にした食教室も実施し、参加者自身が料理を体験することで、食の重要性を実感していただいている。

しかしながら、千葉県内の協議会の数は年々減少しており、現在では5市に留まっている。この状況を非常に残念に思っているが、引き続き食育の推進に尽力していく。

○明石座長

それでは、佐久間委員に伺いたい。学校給食に関連して、地場産物の活用やその他要望があれば教えていただきたい。

○佐久間委員

地場産物の活用に関しては、ぜひさらなる機会を設けていただき、千葉県内の豊富な農産物を積極的に取り入れていただきたいと考える。千葉県は多種多様な野菜の生産量が全国でも上位に位置しており、地場産のみならず県内産という視点で供給を広げていくことが有効であると考えている。

ただし、生産者側から見れば、給食用として供給可能な食材のロット数や、時期による収穫量の変動が課題となる。そのため、行政や関係機関との連携を強化し、情報提供や供給体制の整備を進めていく必要があると感じている。今後とも、千葉県産食材の活用を推進していただけるよう、何卒よろしくお願い申し上げる。

○明石座長

提案ありがとうございます。それでは渡邊委員に伺いたい。学校給食で地場産物を活用する際に、どのような工夫が考えられるか、何か意見があれば教えていただきたい。

○渡邊委員

地場産物の活用においては、地域や市町村の特性を踏まえた柔軟な対応が求められると考える。例えば、「本日は千葉県産の〇〇を使用している」と

いった情報を給食だよりや放送で子供たちに伝えることで、地場産物への興味関心を高めることが可能である。

また、千葉県全体を視野に入れ、県内各地の特産品や郷土料理を給食に取り入れることも有意義であると考えます。さらに、外国産食材の使用についても、文化的背景や生産地の特性を伝えることで、子供たちが多様な視点を持つ契機となるのではないかと考えます。地域限定の郷土料理に限らず、全国各地の伝統料理や海外の料理を給食のメニューに加えることで、食文化の多様性を学び、互いの文化を尊重する姿勢を育むことができると考えます。このように、地場産物を中心に据えつつ、幅広い視点でメニューを構成することが重要であると考えます。

○明石座長

佐藤委員に伺いたい。昨今、家庭の貧困問題や物価高の影響により、給食をめぐる課題が増加していると聞いているが、この点について何か考えがあれば教えていただきたい。

○佐藤委員

家庭の貧困問題については、深刻な課題である。全国的に見ても、6人に1人の子供が貧困状態にあるとの報告もある。また、物価高騰により、学校栄養士が献立を立てる際の負担も増していると聞いている。

このような状況を鑑み、千葉県内の小中学生約60万人に対し、県が食材を無償提供する取組を提案したいと考える。例えば、年に2回、給食センターや自校給食を通じて県産品をプレゼントすることで、地産地消を推進しつつ、子供たちに栄養価の高い食事を提供することが可能となる。この取組には、約5億円程度の予算が必要とされるが、県内農業の振興や子供たちの健康増進、さらには県民への地域愛の醸成につながるものと確信している。このような施策が実現すれば、千葉県の食育推進にも大きく寄与するものと考えます。

○明石座長

非常に興味深い提案をありがとうございます。例えば、隣県の神奈川県横浜市では、夏休み中の学童保育で1食400円程度の給食を提供している事例もある。このような取組を参考にしつつ、今後の施策に反映させていくことが重要であると考えます。

また、高校生への給食提供がない現状についても課題がある。高校生は栄養バランスが偏りがちであり、その健康状態に懸念がある。高校生や大学生に向けた食育や栄養支援についても、今後の議論を深めていきたいと考える。

○明石座長

それでは、内田委員に伺いたい。高校生に対する給食提供がない現状について、何か考えや意見があれば教えていただきたい。

○内田委員

高校生に対する給食提供の有無について申し上げますと、かつて県立高校の定時制において給食が提供されていた時期があった。しかしながら、経費や運営上の事情により廃止され、栄養士の配置も減少したと聞いている。

現状、小学校や中学校では給食の前に登校する児童生徒もあり、給食がライフラインとしての役割を果たしている面がある。そのため、給食は単なる食事提供にとどまらず、子供たちの成長を支える重要な基盤と考えている。特に高校生の食生活は家庭環境や生活リズムの影響を大きく受けやすく、栄養が偏る傾向がある。早寝早起きといった基本的な生活習慣の啓発とともに、学校や地域が一体となって食のあり方を模索していく必要があると考える。

○明石座長

貴重な意見をありがとうございます。データによれば、千葉県内の中学生のうち5.1%が朝食を摂らないという状況にある。池田委員、食生活のリズムと歯科医療の観点から、何か関連する事項があれば教えていただきたい。

○池田委員

食生活のリズムは、歯の健康と密接に関係している。具体的には、規則正しい食事を摂ることで唾液の分泌が促進され、口腔内の酸性度が適切に調整される。この過程により、歯の再石灰化が進み、虫歯予防に寄与する。

一方で、だらだらと間食を続ける生活習慣は、口腔内の環境を悪化させる要因となり得る。学校給食が提供される時間帯は生活リズムが整いやすい一方、自宅に戻った後の生活環境により、夜型の生活へと移行する場合がある。これが朝食の欠食を招き、さらなる悪循環を生む可能性があると考えます。

また、高校生を対象とした食育においては、将来の家庭生活を見据えた教育が重要である。高校生は、近い将来、プレパパやプレママとして家庭を築く可能性がある。そのため、食育を通じて、次世代を育む力を養うことが必要不可欠である。

○明石座長

プレパパ、プレママとしての意識を高校生のうちに育むという考えは、非常

に重要かつ先進的な視点である。真鍋委員、この点について、教育現場や家庭科教育における取組について何か意見があれば教えていただきたい。

○真鍋委員

高校生や大学生の食生活を改善するためには、中学生の段階において実体験を伴う食育を行うことが重要であると考えます。具体的には、家庭科の授業などを通じて、バランスの良い食事の調理方法を学び、実際に作る経験を積むことが効果的である。特に大学生や社会人になると、一人暮らしを始める方も多く、食生活が乱れる傾向がある。そのため、中学・高校のうちから早い段階で基礎的な調理技術や栄養の知識を習得させることが、長期的な健康維持に寄与するものと考えます。

○明石座長

具体的な提案をありがとうございます。鈴木委員、ご家庭における子供たちの食事作りの実態について、何かエピソードがあれば教えていただきたい。

○鈴木委員

我が家を例に挙げると、娘が高校生になり、給食がなくなったため、弁当が主な昼食となっている。最初は妻が弁当を作っていたが、親子喧嘩がきっかけで娘が自分で弁当を作るようになった。ただし、冷凍食品に頼ることが多く、栄養バランスに課題がある。

そのため、冷凍食品の選び方や使い方を工夫しつつ、本人が楽しみながら食事を用意できるよう、家庭としてサポートする必要性を感じている。

○明石座長

貴重な意見をありがとうございます。短大の学長を務めていた頃の経験を踏まえると、大学生の食生活には課題が多い。特にカップ麺やインスタント食品に依存する学生が多く、栄養の偏りが懸念される。農林水産部や教育委員会が連携し、高校生や大学生を対象とした食生活に関する調査を行い、実態を明らかにすることが必要ではないかと考える。これにより、具体的な施策を講じるための基礎データが得られるものと考えます。

○明石委員

食育に関し、引き続き意見を伺いたい。東條委員、先ほどの話題に関連して、中学生から大学生を対象とした食育活動について、何か提案があれば教えてい

ただきたい。

○東條委員

私ども食生活改善協議会としては、中学生から大学生までを対象とした食育教室を開催したいと考える。これまで、県内の高校に対し、食育事業の実施を提案してきたが、残念ながら実現した事例はない。学校側からの要望があれば、ぜひとも協力したいと考える。

また、大学生に対しても、食生活の重要性を伝える機会を設けるべきであるとする。大学生は、社会に出る直前の段階であり、自らの食生活を管理する能力を養う必要がある。協議会としても、大学との連携を図り、食育活動を展開できるよう努めていきたい。

○明石座長

提案ありがとうございます。渡邊委員、学校給食で学んだ食育が高校や大学で定着しない理由について、どのように考えるか。また、その解決策についても意見を伺いたい。

○渡邊委員

学校給食は、小中学校の9年間を通じて子供たちに食育を提供する貴重な機会である。しかしながら、高校や大学に進学すると、その学びが十分に定着しない理由として、食に関する教育の機会が限られていることが挙げられる。高校では家庭科や保健体育の授業を通じて食育が行われているが、内容が十分に子供たちの生活に結びついていない可能性がある。また、大学においては、食育に関する授業がほとんど存在しないため、食生活の重要性を再認識する機会が失われている。この課題を解決するためには、学校長や地域のリーダーが食育の重要性を積極的に発信することが必要である。例えば、小中学校の校長が「本校の給食はとてもおいしく、栄養バランスも優れている」と入学式で述べるだけでも、子供たちや保護者にとって大きな安心材料となる。

さらに、大学において一般教育科目として食育を導入することも有効である。これにより、学生たちは自らの食生活を見直し、将来の家庭生活においても適切な食の選択ができるようになると思う。

○明石座長

具体的な提案をありがとうございます。弁当派と学校給食派の論争があった時代を振り返ると、給食の良さが改めて認識されるようになったのは、栄養

バランスやおいしさが評価された結果である。現在の学校給食は、さらに国産食材や地場産物の使用が進んでおり、その安全性や健全性が高く評価されている。

魚をはじめとする千葉県産品の活用をより一層推進し、子供たちに地域の食文化を伝えることが、今後の食育の重要な課題であると考えている。

本日は皆から貴重な意見を賜り、ありがとうございました。

それでは、事務局に進行を任せます。

○事務局

長時間にわたり、ご協議いただき誠にありがとうございました。これを持ちまして、第25回千葉県食育推進県民協議会を終了いたします。