

令和7年度世田谷区食育推進会議 地域の食環境づくり推進部会ワーキング議事概要

第1回

日時:令和7年9月22日(月)15時~17時

場所:世田谷総合支所健康づくり課分室

次第

1. 令和7年度の取組みについて

- (1) 新規項目 共有
- (2) 掲載項目の決定テーマ「適塩」
- (3) 進め方

2. 食育ガイドブックについて

- (1) 内容・対象者
- (2) 令和6年度作成「野菜摂取」掲載項目の確認

3. 本日の流れ

- (1) 各施設で実施している「適塩」の取組みの情報共有
- (2) グループごとにどのような項目を掲載すると良いか検討
- (3) 各グループの意見を全体で共有

内容(概略)

■食育ガイドブック作成のスケジュール、活用、構成について確認した。

■各施設で実施している「適塩」の取組みを共有し、以下資料も参考にしながら、掲載項目についてグループワークにて意見交換を行った。

参考:世田谷区および食環境づくり推進部会で作成した適塩ツール

厚生労働省「知っていますか?食塩のとりすぎ問題」

■提案された項目のカテゴリー分け

→【食塩量の見える化】【食塩の役割】【食べる工夫】【その他】

■食育ガイドブックへ掲載する「適塩」の内容を以下の内容に決定した。

【食塩の役割】食塩をとりすぎるとなぜ良くないのか(食塩の良い働きも含める)食塩のからだの中での働き、食品に対する作用。食塩のとり過ぎが体に及ぼす影響。

【食べる工夫】作る際の工夫だけではなく、食べ方や選び方の工夫。

■掲載しきれない内容については二次元コードを活用してホームページへ掲載する内容を充実させることも検討していきたい。

詳細な内容、構成は第2回ワーキングで検討する。

第2回

日時:令和7年12月9日(火)15時~17時

場所:世田谷総合支所健康づくり課分室

次第

1. 食育ガイドブックについて

2. 本日の流れ

- (1) 第1回ワーキングの確認
- (2) グループごとに項目の詳細内容と構成を検討
- (3) 各グループの意見を全体で共有
- (4) 掲載内容の詳細と構成、掲載ページ場所の決定

内容(概略)

■食育ガイドブックへ掲載する「適塩」掲載項目について第2回部会で報告し、承認が得られた内容の詳細についてグループワークにて意見交換を行った。

■掲載内容の詳細と構成

左ページ:厚生労働省の資料を参考に食塩の役割や高血圧のメカニズム

右ページ:中央に1食の食事内容のイラストを掲載し、適塩合いことばや各グループから出た意見を中心に、適塩で食べる工夫を示す。食塩の目標量は紙面には掲載しない。

■掲載ページ場所

令和6年度に作成した野菜摂取の項目には、高血圧予防や適塩につながる内容があり、適塩の項目を次ページとする。

■項目名

「食塩について知ましょう」「適塩を心がけましょう」などの意見があったが、第3回地域の食環境づくり推進部会にて管理栄養士・栄養士以外の委員からもご意見をいただき、決定する。

■今回のワーキングでの決定内容をもとに、事務局で食育ガイドブックの構成案を作成し、第3回地域の食環境づくり推進部会にて意見交換を行う。