

令和4年度第2回小金井市食育推進会議会議録(書面開催)

日 時 令和4年8月24日(水)

出席委員 14人

会 長 山 岸 博 美 委員

副会長 松 嶋 あおい 委員

委 員 牧 野 ま や 委員 雀 部 かおり 委員 横 山 英 吏 子 委員

委 員 妹 尾 和 子 委員 太 田 篤 胤 委員 伊 熊 和 也 委員

委 員 北 脇 理 恵 委員 井 上 正 子 委員 服 部 聡 委員

委 員 萩 原 英 幸 委員 桜 井 努 委員 保 谷 匠 委員

意見なし 2人

委 員 松 本 祐 子 委員 中 谷 行 男 委員

事務局職員

健康課長 石 原 弘 一

健康課係長 永 井 桂

健康課主任 近 藤 仁 美

健康課主事 矢 島 幸 子

1 開会

新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受け、令和4年度第2回小金井市食育推進会議については書面審議で開催することとし、委員に対して資料をメール等で送付し、16名中14名の意見表明があった。過半数を超えることから本書面会議は成立する。

本日の配布資料については、式次第、前回の食育推進会議の会議録案、令和3年度進捗状況調査結果の3種類である。他にすでに配布済みの第4次小金井市食育計画参照。

前回の会議録案については、各委員にメールで照会したところ、異議がなかったため、会議録として承認されたとみなし、後日公開する予定である。

2 議事

(1) 進捗状況調査について（各委員からの意見：順不同）

雀部かおり委員

令和三年度分の食育推進計画進捗状況を拝見いたしました。

新型コロナウイルスの影響が今だに続く中、どの課も事業の継続やイベントの取りやめや延期などご苦労なさっている様子が伝わってきました。参加人数の制限を設けたり、規模を縮小したり、随所に各課の方々の工夫が見受けられます。

ぜひ、事業自体の中止をせずに、この難局を乗り切っていただきたいと思います。一度完全に中止してしまうと、復活させるのは難しくなるでしょう。進捗状況に具体的な事業実績が記載されていることは、市民としてもわかりやすくできればどのようなことをしているか、もっと広く知っていただきたいと感じた次第です。具体例が参考になったり、事業内容を知れば参加してみたいと考える市民もいるでしょう。

「小金井の食育、こんなことをやっています」という風に、イラストで表現するなど紹介する場が欲しいです。

小金井市食育ホームページがお手伝いできることもあるでしょうし、食育月間に市報での紹介ページがあるのも良いかも知れません。

(事務局) 市報は、スペースもほぼないので食育月間のときは、そのことのみをお知らせするに留まっているが、小金井市第4次食育計画概要版4～5ページにイラスト入りで事業を紹介していて、計画概要版も健康課のホームページ上に公開している。

また、健康課の母子事業に関しては「小金井市みんなで子育て応援ブック」に毎年両親学級、離乳食教室等掲載している。

小金井市の食品ロスの取り組みに関しては「なくそうフードロスすすめよう地産地消」のリーフレットに掲載している。

雀部かおり委員

食育に関する条例のある地方自治体は、市町村では全国で24例しかなく、東京都では小金井市と日野市だけです。

食という全市民に関係のあることが、市政に関心を持っていただけるきっかけになればと考えています。経済課の庭先直売所マップはよりわかりやすくなり、充実した内容になっています。

今後これらを活用し、スタンプラリーなどの楽しいイベントにして市内を歩いて巡ってみるのも面白いでしょう。レシピをつけて商品をお渡しできる良い機会も生まれます。

健康課の事業は食育の根幹を成すものであるため、奇を衒うのではなく安定的に事業を継続していくことが、市民の信頼や安心に繋がります。その中でも、健康課 Twitter の活用や成人式・駅・公民館での資料配布など若い世代に情報提供する良い取り組みを今後も続

けていただきたいです。両親学級のパートナーの参加など 時代を反映していると強く感じました。

(事務局より)2020年5月より、ツイッター(注:健康課ツイッターなので食育だけではない)を開始、令和2年度より成人式に食育のリーフレット及び食育HPのリーフレットの配布、令和4年より食育HPリーフレットを公民館5館と経済課に配布、さらにまちづくり観光協会の協力で駅に食育HPのリーフレットを置いている。

現在両親学級は、コロナ禍もあり、土曜日をご家庭から1名、平日は2名でも可としている。離乳食教室や健診もパートナーの参加は増えている。

雀部かおり委員

ごみ対策課の事業の中で、令和二年度になりますが、自身が「ごみを出さないエコクッキング」の講師として市の公式YouTubeチャンネルにて講座と料理を行いました。このような切り口の動画が市から出されているのは珍しいことだと思います。市のごみの状況と食育が関連性のあるものだと認識していただければ幸いです。これも小金井市らしい取り組みだと思います。新たにフードドライブの事業を市民の力を活用して始められたことも良いことです。

児童青少年課では、市内三館(緑・東・貫井南児童館)にて、離乳食講習会等の講師を15年ほど務めています。

新型コロナウイルスの蔓延により、離乳食講習会は講義のみで試作や試食が一切できず、人数も制限して行う状況が続いております。適切な時期に調理の仕方や味付け等を知っていただく機会が減ってしまったのは残念ですが、職員の方々の発案で食育相談会という形を新たに設け、離乳食期から幼児食期まで、よりきめ細かく利用者の悩みに答えるスタイルで、この状況の中でもご好評いただきました。

コミュニケーションの難しい昨今、悩みを抱えた方が多くいました。

全体を通して、気になった点は、保育課の事業実績の中で各保育園の取り組みの部分だけ、文体が違うのはいかがなものかと感じました。

(事務局)担当課に訂正依頼をする。

横山英吏子委員

●小金井市立小中学校全校での食育の日の取り組みについて

① 毎月11日は「お箸の日」箸を使ったメニューを提供し、マナーや持ち方等学ぶ機会を作っている。

→我が子は小金井市の小・中学校に通っているが、お箸の日について家庭で話したことがない。マナーや持ち方等を学ぶ機会を作っているとあるが、具体的にはどのようなことを行わ

れているのかを知りたい。家庭でも連携したい。

(事務局より)お箸の日については、伊熊委員の意見を参照してほしい。

また、教育委員会学務課に依頼した各校の様子を以下に示す。

- ・箸の持ち方を確認する短い動画（1分程度）を給食時に流している。
- ・魚の筒焼きの骨をとりながらきれいに食べる方法を動画で紹介している。
- ・「きらいばし」の説明と紹介を動画でしている。
- ・毎月11日は、箸を使ったメニューにしている。給食時間に、箸の持ち方を確認するよう声かけをしている。
- ・当日の給食は豆（大豆の煮物）や魚（骨のあるさんまなど）、なめこ、うずらの卵などはし使いの練習になるような食材を使用している。
- ・箸の日には、おはしのマナーや取り方を伝えたり、お箸でつまむメニューなどを出している。魚の骨の外し方も低学年に指導している。
- ・和食献立での箸の日の場合、茶碗を持つよう声かけをしている。
- ・毎月の献立表や給食だより、毎日のおたよりでお知らせしている。
- ・給食時に配布するおたよりや放送でお箸の持ち方やマナー、お箸にまつわる話、自分に合ったサイズはどのようなものかななどを発信している。
- ・数年前には「おはし名人カード」というはしの使い方の練習ができるカードを家庭へ配布し、活用報告ができる食育だよりも合わせて配布した。（返事は1件のみだった。）
- ・コロナ対策として黙食の指導していることから、給食時間に直接箸の使い方の指導は行っていない。そのため児童・生徒にとっては、こちらが伝えたいメッセージがあっても興味がなければ印象に残っていないことも考えられます。
- ・黙食での給食のため1人1人が箸を正しく持てているか給食中に声かけをして確認することが難しい。本人は正しく持てていると思っても間違えている場合も多いので、家庭での声かけによる連携は必要だと思う。
- ・過去に給食指導研究会で作成した資料に沿って箸の歴史やマナー、ことわざ等をお手紙に書き、お昼の放送で生徒に読んでもらっている。
食育ニュースを活用し、箸の持ち方、箸の動かし方について写真やイラストを給食掲示板に掲示している。

横山英吏子委員

② 毎月24日は「小金井和食の日」和食献立を提供し、和食を広めるとともに和食について学ぶ機会を作っている

→和食献立を提供はわかるが、和食について学ぶ機会を作っているとあるが、どのようなことを学校で学習しているのかを具体的に知りたい。家庭も連携したい。

(事務局より)箸の日の件と同様、伊熊委員のご意見を参照していただくとともに、教育委員会学務課に依頼した各校の様子を以下に示す。

【 小金井和食の日 】

- ・農林水産省が作成した「小学生向け和食文化学習教材（3分程度の動画）」を流し、理解を深めている。
- ・食器（膳）の正しい置き方を動画で紹介している。

- ・毎月24日は、和食献立にしている。給食時間に、ごはん・汁物の位置を確認するよう、放送で呼びかけクラスを回って声かけをしている。
- ・家庭ではなかなか作ることのない郷土料理や行事食を提供し、日本の和食文化や地域性を感じてもらえるようにしている。
- ・和食の特徴や郷土料理など日本の食文化を伝えられるような献立を提供するとともに和食で重要な「だし」についてに興味関心を持ってもらえるよう「だしの紹介」や「クイズ」を行っている。

- ・一汁三菜や一汁二菜の話をした後、その日の和食献立はどうか考える機会を作っている。
- ・和食の良いところ（四季を表現する（旬の食材を使う）・出汁（出汁のうまみがしっかり感じることのできる料理の提供）などを伝えている。
- ・提供された和食を実際に見て食べることが学ぶ機会と考えている。

- ・毎月の献立表や給食だより、毎日のおたよりでお知らせしている。
- ・給食時に配布するおたよりや放送で和食において大切にしている出汁の特徴や日本の食文化の歴史、旬の食材、食に関する行事、和食にまつわる話を発信している。
- ・日本全国で和食の日として知られている11月24日は、別途おたよりやパンフレットの配布、ポスター等を掲示して和食の特徴を紹介している。

・(学務課より)

どの学校でもさまざまな取り組みがなされている。その中で和食に使うことの多い魚、大豆、大豆製品、海藻、種実類、きのこ類などは家庭で食べる機会が減ってきているように感じている。家庭で日常的に食べていない食材を給食に提供しても子どもたちも食べることが難しいように見受けられる。

ご家庭においても、これらの食材を食べる機会を増やしていただくことやかつお節や昆布から出汁を取る体験、野菜を育てて食べる体験などの食体験は子どもたちにとって大きな学びになると思うので、このような機会が増えることを願っている。

横山英史子委員

- 庭先直売所マップの更新は、とても良いと思う。一市民として新しいマップは嬉しい。直売所に、その野菜を使った農家さんおすすめレシピなどがおかれていたり、QRコードでレシピが読み込めるようになっているといいなと感じた。
- 保育園での食育の様子が、具体的に細かく記入されていて、わかりやすい。我が子がさくら保育園にお世話になったので、懐かしく読ませてもらった。保育園で、食事に悩む保護者が多くいたことを思い出した。その悩みによりそう何かがあればと思う。

(事務局より)保育園では、保護者との連絡帳に栄養士が手紙を貼り付けてやり取りをしたり、お迎えの時等に時間を作ってもらい、直接相談に乗ることもあるとのこと。さらに地域の方からの相談も、直接訪ねてこられたり、園庭開放等の機会に相談されるケースもあるとのこと。

また、給食日より家で作れる献立リーフレットも発行して家庭との連携をおこなっている。

健康課と保育園の対象が重なることから、今年度7月から保育園の献立表を2階の栄養室前に掲示したり、献立リーフレットの配布も行っている。

横山英史子委員

- 新型コロナウイルス感染症流行の為、行事がなくなったり、縮小されるのは残念だが、しかたがないことだと思う。コロナ禍だからこそ考えた取り組みがあり、いいと思った。コロナ禍で、食に関して(栄養面でもマナー面でも、食品ロスでも…)市民はどんなことに困っているのか、できなくなっているのか知りたい。

(事務局より)小金井市ではコロナに関しては以下3つの部署のアンケート結果がある。健康課以外は食育には特化していないが、食に関するものもあるので参考にさせていただけたらと思う。

農業委員会

「小金井市農業振興計画の策定に関する市民アンケート調査報告書 令和3年8月」

企画政策課

「新型コロナウイルス感染症についての市民アンケート報告書 令和2年10月」

健康課

「第4回食育市民アンケート調査報告書 令和3年3月」

横山 英史子委員

- てまえどりポップを広げていくことは、大変良いと思う。

伊熊 和也委員

●食育月間、食育の日の取り組みについて

<食育の日>

①毎月11日は「お箸の日」

はしでつかむことが難しい食材を給食に取り入れたり、魚から上手に骨をとりわけきれいに食べる方法を動画で配信したりなど、実際の給食ではしの使い方の向上が目指せるようにしています。今日のはしの日だから大豆なんでしょ？と児童にも認知されています。

②毎月24日は「小金井和食の日」

和食に使われるだしの取り方やだしの大切さ、食器の配置、行事食や郷土料理など、和食の良さを実際の和食を通して伝える日を設けています。

③小金井市の農家で作られている「ルバーブ」を使用した献立

ルバーブが出回る時期になると、ルバーブを活用した献立を作成しています。市内で情報共有し、ルバーブを使用する頻度を高めています。

<食育>

①地場産物（東京都）

②地場産物(小金井野菜)

③季節・行事にちなんだ料理（図書コラボ、世界の料理、郷土料理）

●学校における食育の推進と情報発信

家庭科の調理実習は感染防止対策を十分に行いながら進めていきました。家庭科室で試食はせず、作ったものを保存容器に入れて教室で給食の時間のように前を向いて黙食をしながら試食を行いました。以前とは方法は変わりましたが、児童が自分の力で料理をすることができたという自信をつけさせることができました。以前は体育館で学年で集まって行っていたとうもろこしの皮むき体験は、各教室、各机の上で行いました。ICT機器を活用することで、広い場所に集まらなくても4クラスに一斉指導をすることができ、時間内で児童たちに体験学習をさせることができました。自分のむいたとうもろこしは甘くておいしかったという感想も聞くことができ、児童が満足していることを伺うことができました。

●給食を通じた食育

給食時間中は黙食のため、以前に比べて児童に話かけたり、食育指導をすることが難しくなっています。ICTの様々な活用方法を検討し、食育指導に効果的に活かすことができるように模索しています。

服部 聡委員

いかんせん、コロナ渦で制限の多い状態での開催ですから、「歯と口の健康」が所期の目的に沿わない結果であったとしても、致し方ないでしょう。

ただし、先日開催された小金井市歯科医療問題連絡協議会においてまとめられた、来場者へのアンケートの結果を見ると、咬合力検査等への興味を持つ方が多かったとの傾向が見られました。

次回以降も、「何をどうやって食べるのか」との啓発に繋がる内容で継続していくのがよろしいのではと考えました。

8020 につきましては、表彰の有資格者の方は、「この年になって、表彰状をもらえとは思ってなかった」などと、大変に喜ばれる事が散見されます。是非とも高齢者への周知を更に強化してもらえればと思います。

井上 正子委員

やはり高齢者の立場から考えてみました、65歳以上の人口が全人口に占める割合がますます多くなってきますが、この層にアプローチすることが大切だと思います。

高齢者が自分の健康状態に合った食生活を送れるように支援し食と健康に対する意識を高めていく、健康診断等を通じて健康な生活を送ることが出来るよう支援していきたいものです。

そして食品ロスについて、本来食べられる食糧を年間600万トンも捨てているそうですが、これをどうするか一人一人が取り組むことで大きな削減になると思います。

食品ロス削減の一つとして、「フードドライブ」家庭で余っている食品を拠点で回収し、NPO 団体及び社会福祉協議会を通じ福祉施設に届ける、そして食品ロスに積極的に取り組んでいる飲食店等を認定し、食品ロスの削減に向けた取り組みを促進していく。

もう一つ配食サービス、高齢者が健康的な食生活を送ることと安否確認のため、食事の配達を行うことで自立した食生活を支援していく。

以上食品ロスという大きな問題ですが、もちろん高齢者だけの問題ではありませんが、高齢者が認識し検討し取り組み促進していく事が大切だと、そして周りの人達の協力が何より必要だと思います。

牧野 まや委員

資料の感想としては、折角考えぬかれた事業が、コロナの為に縮小せざるを得ない件が多数見受けられたのが残念です。

桜井 努委員

学校給食に関しては栄養士さんと生産者の協力もあり1学期納品量が過去最高で、令和3年度より5,300キログラム増加しました。今後も協力してもらえようJAとしてもしっかり生産者には作付け依頼、栄養士さんとの情報共有をしっかりとやっていきます。

萩原 英幸委員

農家(青壮年部)としては、わくわく都民農園講師として市民(シニア 50 代)、子ども農園(小学生、中学生)、に栽培法や食育を教えています。

市民との交流(販売)イベント等も開催しています。

9月から秋冬野菜の種まき、植付けが始まります。

11月中旬産業祭では農業祭も今年は開催予定です。青壮年部では絵画コンクールを開催致します。市内の小学生(1、2年部門)(3、4年部門)(5、6年部門)対象で宮地楽器ホールにて展示、表彰式を行います。9月末まで絵画の募集をしています。

道草市も10月、12月開催予定です。まちおこし協会のHP等でご紹介致します。

よろしくお願い致します。

(事務局)みちくさ市→コロナ禍でもできるイベントを環境政策課、経済課、まちおこし観光協会で企画し、地域の公園でその地域の農家の方、お店の方、福祉関係の方、市民団体の方、パフォーマーの方などが協力して立ち上げた、その地域の市民の方に来ていただくイベント。

松島 あおい委員

進捗状況については、令和2年度に中止や縮小となった取り組みが、3年度に再開されたことで効果が高まった印象を受けました。

それぞれの取り組みがコロナ対策などを含め、課題を見直して改善できるよい機会だったように思います。

北脇 理恵委員

P4 農業祭

コロナ禍も落ち着いてきたので、今年は開催されることを期待したいです。祭り開催無理だとしても、地元野菜推進・紹介の意味を込め、宝船の展示のみ。子どもたちのポスター展示のみなど出来る形を模索していただけると食育の啓発に繋がるのではと思います。

P5 7 フードドライブ

回数も参加人数も増加傾向にあり、この時期だからこそその必要性を感じます。さらなる推進と今後の開催にも期待します。

P8 7 新たな特産物の普及促進

2年連続で同内容記載となっています。課題を進めるのは大変だと思いますが、第二の特産品に期待します。また小金井産のキュウイフルーツの活用を考えてみるのはいかがでしょう。海外のキュウイは農薬も多く、ウォーターマイレージ、空輸エネルギー等を考えても、地元の無農薬なものを食べるように推進していきたいところです

なお、学校給食ではルバーブは定番となり、子どもたちからの評判も高いです。ルバーブの普及は大成功だと感じています。

8 生産者との交流

生産者のことを知ることのできる大事な機会だと思います。コロナ禍で開催できずとありますが、工夫しながらの開催に期待します。また開催に関して募集は、一般募集の受付もしていただければと思います。

P9 2 両親学級

評価が上がったので、内容の充実があったものと理解します。どのような内容なのか知りたいです。

また、食育を意識する一番初めの大事な機会です。出来るだけ多くの方に伝えられるように重点的にお願いしたいです。

P9 3 離乳食

こちらも、食育を意識する、かなり大事な機会です。インターネットで情報を得ることはできますが、対面だからこそ分かることが多くあり、食を通して心身の健康にも繋がると思っています。できるだけ多くの人を受け入れて頂き、開催日数も増やして頂きたいです。

P9 7 栄養個別相談

電話対応の件数が増え、実施回数に比べ参加者も増加しています。アレルギーの子が増え、更に必要とされ注目されている結果だと思います。相談にしっかり対応できるよう、栄養士の学びの研修も合わせてお願いします。

P10 38 生産者・食材納品者等との交流

ジャガイモ協力が5園も増えたのは素晴らしいと思います。A評価でも良いのではないのでしょうか？

妹尾 和子委員

no.5の「夏休み生ごみ投入リサイクル事業」についてひとこと。ここ数年、土曜生ごみ投入ボランティアに関わっていますが、「ボランティアの自主事業」の文言にひっかかりました。夏休みの事業と土曜のボランティア活動はひと続き、一体化しています。「自主」と言われてしまうと、有志市民があたかも勝手にやってるようなイメージありませんか。それはちょっとあんまりだなと感じます。もちろんこれはごみ対策課のほうの案件なのだと承知していますが。

太田 篤胤委員

令和3年度の食育推進計画進捗状況調査を拝見し、考えたことを述べさせていただきます。

私は、今年度から公募市民委員として本会議に参加させていただくこととなりましたが、小金井市が非常に多岐にわたって食育に関する施策を実施していることを初めて知りました。最近、他の自治体の取り組みがメディアなどで紹介されることも多い食品ロスやフードディフェンスについて、小金井市でも取り組んでいることを初めて知りました。また、市内

の多くの場所で農業が営まれていることも知り、驚きました。逆に、こうした内容に一定の関心を持っている私のような市民に市の活動が周知されていないとも感じました。確かに小金井市の公式ホームページで検索すれば、ごみ対策減量推進課が食品ロス削減推進協力店・事業所の認定制度やフードドライブ事業として食品の拠点回収を行っていること、経済課産業振興係が庭先直売所を紹介していることなどを知ることはできます。しかし、こうした情報には、かなり積極的な姿勢を持った市民しかたどり着けない状況ではないかと思えます。一方で、健康課健康係が進める食育は、食に係わる広範囲な課題の解消や改善を目指すものであるため、これら諸課題を包括する取り組みとも言えます。この度、本会議参加をきっかけに小金井市食育 HP 編集委員会の委員にも加えていただきました。現在、小金井市食育 HP は、市の職員ではなく市民ボランティアで運営されています。組織の枠に囚われない状況を活かし、HP、更には SNS を利用して市民に向けて食育の観点から市の諸活動を周知することによって、食育をより市民参加型で推進できるようになるのではないかと考えました。以上。

保谷 匠委員

この会は回数も少なく、コロナによる孤食などの問題もある為、リアル開催すべきだと思います。2度と書面での意見、決議など行わないようお願い致します。

山岸 博美委員

- 1 ウィズコロナのなか、以前の活動レベルには戻れないかもしれませんが、できる範囲で食育活動は進めてほしいと思います。止めることなく、普及していくことが大切だと思います。
- 2 新しい情報活動の一役を担う HP、SNS など、ICT の活用に今後も期待したいです。
- 3 今後、世界状況を鑑みると食の安定供給に一抹の不安があります。しかし、今だからこそ、自分たちの足元を見つめ、地産地消の推進、日本の食の良さを見直す、食材を余すことなくいただくなど食品ロスを自分なりに考え、実践していきたいと思います。それは、もしかすると自然と SDG s の取り組みにつながるかもしれません。

3 その他

(1)食育 HP 委員会より (雀部委員報告)

食育ホームページの活動状況についてご報告いたします。

前回の食育推進会議後より、新たに二名の市民の方がメンバーとして加入されました。

うち一名が食育推進会議委員でもある太田さんです。人数も増え、より活発な取り組みができると期待しております。

太田さんの発案により、今後レシピに栄養成分表が添付されることになりました。

毎月、小金井の旬の野菜を使ったレシピを紹介しています。最新のものは「ズッキーニの

おほかた和え」です。ぜひご覧になっていただければと思います。

年末までに新たな食育ホームページのチラシを制作中で、成人式にて配布される予定です。

(2)小金井市民歯と口の健康：食育部門について（事務局報告）

- 1 開催日時 令和4年6月4日（日）10時～正午、午後1時半～3時半
- 2 開催場所 小金井市保健センター 栄養相談室（調理台側）
- 3 内 容 歯科医師会主催の「歯と口の健康」に食育コーナーを出展した。

(1) パネル展示

- ・ひみこのはがいーぜ（噛むことの八大効用）
- ・かみごたえ一覧表

(2) モデル展示

- ・野菜 350 g（生及び加熱）の展示
- ・野菜 120 g（生及び加熱）の展示
- ・生野菜サラダ 30 g と 50 g
- ・ペットボトル飲料に含まれる糖分量
- ・加工食品に含まれる塩分量

(3) 食育クイズ

- ・「食育クイズ」（食育 HP 編集委員会提供）
野菜の花の写真を用いて、何の野菜の花かあてる。

4 参加人数

314人（大人167人、子ども147人）

食育も含め、全体では、396人が来場

5 その他

当日は天気に恵まれた。

野菜の花の展示は、花の写真をめくると野菜の写真がでてくるようになっていたので小学生くらいだと自分で自由に見ることができ、楽しそうだった。また、親子で楽しまれている方も多かった。

清涼飲料水の糖分量や一日に食べたい野菜の量について足を止められる大人の方が多かった。

また野菜の量の展示は年齢に関係なく、多くの方が興味を示してくださった。

口腔がん検診が今回は他の展示と同じ2階（がん検診のみ以前は1階で実施していた）だったため、以前は口腔がん検診のみだった方にもご覧いただけた。

(3)その他

- ・農業祭について（桜井委員報告）

農業祭の関係ですが今年開催予定で動いております。現在の状況は飲食なしであればフェスティバルコートが使える方向になっています。まだ決定事項ではないのですがフェスティバルコートにて植木の品評会、宝船の作成。宮地楽器ホールにて農産物の品評会、大ホールにて絵画コンクール開催予定です。

(事務局)後日、日にちについては、令和4年11月12日(土)、13日(日)と連絡をいただきました。

以上