

会 議 録

会議の名称	第2回 健康レシピ開発委員会
開催日時	平成29年11月20日(月) 開会；14時・閉会；16時30分
開催場所	総合福祉会館「やすらぎの里」会議室
出席者(委員) 氏名	真野博委員 横山直俊委員 堀口弘委員 吉田勇次郎委員 春田有香委員 新井里美委員 平田登喜子委員 小池義憲委員
欠席者(委員) 氏名	太田浩委員 島田洋子委員
事務局	石川所長、佐藤主幹、山本主査、代
会議内容	(1) 健康レシピ開発事業の概要について ・旧忍町信用組合店舗の移築施設内での提供メニューについて ・市内飲食店による健康レシピの提供について ・今後の流れについて (2) 市内飲食店で開発するレシピテーマについて
会議資料	(資料名・概要等) ・第2回健康レシピ開発委員会 次第 ・お店のメニューを健康レシピとして売り出しませんか？(カレー) ・カフェメニュー訂正・追加資料 各1部 ・カフェレシピ集 ・(カフェレシピ) 審査表 ・市内飲食店健康レシピ 栄養価計算結果及びコメント ・ロゴマーク案 ・ロゴマーク アンケート
その他必要 事項	城西大学薬学部医療栄養学科 助教授1名、助教1名、助手1名

発 言 者	会議の経過（議題・発言内容・結論等）
司会	開会 会議成立の報告、会議の公開、配布資料の確認、記録用カメラ撮影の了解
真野委員長	1. あいさつ 2. 議題
事務局	(1) 第1回健康レシピ開発委員会決定事項の確認 お店のメニューを健康レシピとして売り出しませんか？の資料を用い説明 * 前回の会議で決定したテーマ及び認定条件の追加・訂正
真野委員長	今説明したなかで、さらに委員の皆さんに確認したいことがある。 まず、野菜の中に行田の特産でもある豆も入れたいと考えているが、いかがか。 また、市内飲食店より上げられたレシピの栄養価計算をする中で、条件の「1食当たりのエネルギーについて」設定するエネルギー量よりも低いレシピが何品かある。そもそも、コンセプトがヘルシーレシピなので、650kcal以下のレシピについても考慮すべきではないか。 例えば、650～750kcalではなく750kcal以下とするか、あるいは表示はそのままで、内規で650kcal未満のレシピについても認定とするかである。 しかし、“以下”という表示にしてしまうと想定外のレシピが提出される場合がある。 例えば“ダイエット〇〇”といったような商品である。 このことについては、この後の議題で、実際に飲食店から提出されたレシピを元に計算した栄養価をご覧頂ながら協議することとし、現時点では、豆を野菜として取り扱ってもよいかのみ確認したい

各委員	了承
真野委員長	(2) 旧忍町信用組合店舗内カフェで提供する軽食について (軽食含む)
城西大学	学生が考えたレシピのおよそ30品の内、本日ほとんどの試食を用意している。また、資料はごはん・おやつ等カテゴリーに分け掲載している他、当初予定していたもので訂正・追加があるので、併せて確認願いたい。
	審査表を用いて各5点満点で6項目から審査する
	* 手軽さについては、作り方や手順を判断材料とする * 試食がないものに関しては写真やレシピで判断する
平田委員	これらのカフェメニューは日持ちするのか。また、食中毒などの恐れはないか。
真野委員長	作り置きをした際の食中毒の危険性についてはどうなのかとの声があったが、その様に気になる事項があれば、備考欄に記載願いたい。
	また、レシピについて「こうしたほうが良い」等があれば学生にとっても勉強になるので、併せて記載いただきたい。
	再確認とし、これらを調理するのは家庭用のキッチンの広さくらいになる。
	設備としては、家庭用の冷蔵庫、電子レンジ、IHコンロ3口となるため、少し作り置きができるようなものがメニューとしてあるとよいと思う。
城西大学	今回用意したレシピのほとんどが多少の保存がきくものである。
春田委員	26番きなこドーナツのレシピ材料の中にきな粉がないようだが。

城西大学	<p>記載が漏れていたようだ。正しくは生地の中に練りこんで作る。</p> <p>今評価していただいている審査表は回収し、本日結果を皆様へ提示する。</p>
吉田委員	<p>27番の蓮の実は行田産のものなのか</p>
城西大学	<p>蓮の実自体国産のものはあまり出回っておらず、今回使用したものは韓国産のものをインターネットで注文し、使用している。</p>
春田委員	<p>味つきのものであれば古代蓮会館で販売していたと思うが。</p>
城西大学	<p>味つきものは料理によっては合わないものもあるため、今回のメニューには味なしの蓮の実を使用した。</p> <p>今回28品中20品程度に絞っていこうと考えている。</p> <p>その後、受託団体と調整を図る予定。</p>
春田委員	<p>味の評価については試食がないものもあるが、どのような審査をすればよいか。また、味はおいしいがクリームチーズ等高価なものを使用しているとなるとコストパフォーマンスが低いという判断でよいか。</p>
真野委員長	<p>試食がないものに関しては、味の評価は空欄とし、味が美味しくても高価であると思われればコストパフォーマンスは低い点となる。</p>
横山委員	<p>コンセプトとしては、テイクアウトも可能な健康レシピで、公園内を散歩しながら食べられるということか。</p>
城西大学	<p>はい。カフェスペース内もさほど広い訳ではないようなので、ほとんどのメニューはテイクアウトも可能なものと想定している。</p>

各委員	審査表回収→集計
真野委員長	それでは事務局で集計を行っている間に次の議題に進みたいと思う。
真野委員長	<p>(3)「市内飲食店から提出されたレシピの確認」</p> <p>配布しているそれぞれの飲食店から提出されたレシピの栄養価計算の資料について、4つの内2つ以上該当しているものの用紙右上に二重丸をつけている。</p>
城西大学	市内飲食店から提出されたレシピの栄養価計算資料を用い、説明。→認定条件に当てはまっているかどうかを確認(14店舗17食)
真野委員長	<p>今回、1食というくくりはなかったが、提出されたレシピをみると1食で提出いただいている店舗が多かった。</p> <p>しかし、そのような制限はしていないため、提出されているようなポタージュスープのみでも認定としたい。</p>
各委員	了承
城西大学	ミヨシさんから提出いただいている「行田足袋カレー」について、詳しい野菜の重量がわからなかったため、現時点で認定とはなっていない。
真野委員長	実際使用している野菜の重量を教えてもらい、その結果で認定となるかどうかを判断したいと思う。
横山委員	後ほど提出する。

真野委員長	<p>また、茶馬古道「スパイシー古代米カレー」は“行田市の歴史”の欄も該当すると思われる。</p> <p>→チェック項目にチェックを追加する</p>
城西大学	<p>田丸屋「野菜の天せいろ」は特に店から提出されたレシピにはなかったが、行田産の野菜を使用しているようだったら、そちらにもチェックが入ると思われる。</p> <p>→後日店に確認</p>
城西大学	<p>よろず屋「塩レモンラーメン」については、認定の判断が難しく、委員の皆様にもご意見頂戴したい。</p> <p>まず、使用食材に行田産のものが入っているかの確認が必要である。もうひとつ大事なこととして、他の店舗でも言えることだが、会議の冒頭でも上がった、エネルギーが650kcalを下回る場合について、皆様の考えをうかがいたい。</p>
小池副委員長	<p>“概ね”という表現をつけたらどうか。概ねをつけることで、1割程度の幅があったとしてもさほど問題ないのではないか。</p>
城西大学	<p>当初事務局から提案のあった 550kcal～という範囲に引き下げればほとんどの店舗が認定される。</p>
真野委員長	<p>“概ね”をつけ、±1割という考えでいくと、下は 585kcalとなる。“概ね”という言葉を追加しても違和感はないと思われるが、いかがか。</p>
堀口委員	<p>概ねをつけた際、下はもちろんだが、上の幅もできることになると思うが。</p>

城西大学	そうなると上が 800kcalを超えることになり、ヘルシーとはかけ離れてしまう。
真野委員長	そのとおり。 なので、できれば 550～750kcalという幅にするということでしょうか。
各委員	了承
真野委員長	皆様の上承が得られたため、提出されたレシピの内、エネルギーが低く、該当するか判断に迷うレシピについては、すべてチェックを入れることとする。
	～ 休憩 ～
	（４）健康レシピ認定店の周知物について
真野委員長	認定店のロゴマークを決めるため、配布しているロゴマーク案をみていただき、先ほどと同様にそれぞれ1～3点で点数をつけていただきたい。
各委員	ロゴマーク案の審査 → 集計
真野委員長	集計している間に、各委員に確認したいことがある。今回認定された店舗について、周知を図るため、“古代米カレーマップ”のようなリーフレットを作成する予定である。今年度中に周知用リーフレットの作成まで行いたい。その度、会議を開き委員の皆様を招集することになると時間をかなり要してしまうため、事務局・城西大学・委員長・副委員長へリーフレットについては一任していただけないかうかがいたい。大枠としては“古代米カレーマップ”のような形をイメージしていただき、ここから大きくかけ離れることはない。 また、城西大学では、第 1 回目の会議時に配布したリーフレットのよ

平田委員	<p>うなものも過去に作成した実績もある。</p> <p>学生が中心となり、教師がサポートし、作成していく考えである。</p> <p>食品表示法等に抵触しないような表示を。</p>
真野委員長	はい。
事務局	<p>健康レシピマップには古代米カレーマップに掲載されていない、タバコの禁煙・喫煙か情報についても盛り込みたいと考えている。</p> <p>保健センターでは、「空気の美味しいお店」という事業を行っており、全面禁煙を行っている店舗を認定店としている。</p> <p>分煙や全面禁煙を行っている店舗にはさらに周知していきたいと考えている。</p> <p>認定する際の流れは、申請を受けてから、職員が店舗に調査にうかがい、終日禁煙であるかどうかを確認していく。</p>
真野委員長	<p>ロゴマークの集計が出たので、順位を発表する。</p> <p>1位 ③、2位 ①と④B</p> <p>という結果である。</p> <p>アンケート用紙には、点数と併せて、“誰が認定しているのかわからない。「行田市」という言葉が入っていたほうがいいのでは”という意見も上がっている。</p> <p>1位である③のロゴマークに市のシンボルマークが入っているが、さらに“行田市”を付け足すとわかりやすいか。</p>
平田委員	2位の④Bについて、県で行っている“健康づくり協力店”の認定マークと似ているような気もする。
真野委員長	点数でいうと1位は23票、2位は21票であり近差である。

春田委員	上位3位でさらに多数決をとったらどうか。
真野委員長	それでは、よいと思う案に一人一回挙手願いたい。
各委員	挙手
真野委員長	<p>それでは、③が多数だったため、③のロゴマークの上の方に“行田市”を付け加えて、作成していきたいと思う。</p> <p>ここで、議題（２）カフェで提供する軽食について、集計結果がでたので、お伝えする。</p> <p>①ゼリー!?マフィンサンド 9位 ②ごぼうパン 26位 ③大豆を使ったオムライス 28位 ④小松菜のジュノーベーゼ 14位 ⑤蓮ごはんと甘口カレー 26位 ⑥大豆フムスと季節野菜サンドイッチ 23位 ⑦かぼちのポタージュ 青大豆風味 2位 ⑧大豆のチリコンカン 16位 ⑨豆乳茶碗蒸し 12位 ⑩ガトーインビジブルとすりながし 11位 ⑪蓮の実とレンコンのナゲット 18位 ⑫ひとくちゼリーフライ 22位 ⑬青大豆風味チョコ入りスコーン 8位 ⑭きな粉と大豆を使った豆団子 13位 ⑮プチどら焼き 3位 ⑯— ⑰スティック春巻き 10位 ⑱古墳パンケーキ（きなこ）25位</p>

	<p>⑲枝豆プリン 1位</p> <p>⑳はすの実入りずんだもち 15位</p> <p>㉑行田大豆のヘルシースフレチーズケーキ 17位</p> <p>㉒青大豆の豆腐プリン 4位</p> <p>㉓お菓子で野菜をとろう！（団子編） 21位</p> <p>㉔行田の和ティラミス 6位</p> <p>㉕小松菜とバナナのパウンドケーキ 5位</p> <p>㉖きなこドーナツ 24位</p> <p>㉗おやき 20位</p> <p>㉘親子でダブル小松菜サンド 19位</p> <p>㉙季節のプチケーキ 5位</p> <p>という結果となった。</p> <p>当初、城西大学と事務局が話し合う中で、30品ほどあるメニューの中から20品程度に絞りこんでいくという方向になっているが、20品といっても必ずしも20品で切るわけではなく、委員会ではこの順位になったことを受託業者には伝えていくような形である。</p> <p>その他、牛乳や卵アレルギーの表示を含めるなどの訂正は入れていこうと考えている。</p>
春田委員	<p>事前に周囲の子育てママにもメニューについて意見を聞いたが、今回の試食にはなかった。</p> <p>試食がなかったため、審査点が伸び悩んでいた。</p>
真野委員長	<p>差し支えなければ、どのメニューかうかがいたい。</p>
春田委員	<p>「⑤蓮ごはんと甘口カレー」が上がっていた。カレーは子どもも食べやすく、親子でシェアしても食べられるメニューでもある。</p>

堀口委員	<p>しかし、話の中で、子どもは白飯しか食べないのでどの意見もあった。蓮の実を入れるのであれば、ルウの方に入れるとよいか。</p> <p>それから、ひとくちゼリーフライや蓮の実とレンコンのナゲットなどである。おかずにもなり、ちょっとつまめる物でもあるという意見であった。</p> <p>大体20品とのことだが、ゼリーやプリンなどおやつ系のものやごはん系のものなど分野ごとにメニューとして入っていないと、蓋をあけたら全部おやつだったということも考えられるのでは。</p>
真野委員長	<p>経営者の考え方で、分野をバランスよく配置することになると思うが、今回委員の皆様から上がった⑤と⑫のメニューは、事前の子育てママには人気があったことと、カフェメニューがおやつ系に偏らないことを踏まえた今回の結果を受託者に伝えられたらと思う。</p>
春田委員	<p>最後に、カフェ経営を考えているものから上がってきた話では、“保存がきくもの”や“最終調理で温めるだけの状態のもの”をメニューとしてたくさん提供できるとよいなどという声があった。</p>
真野委員長	<p>以上で、本日予定していた議事はすべて終了したので、事務局にお返しする。</p>
事務局	<p>3. 事務連絡</p> <p>委員謝金について 支払い方法の説明</p>
真野委員長	<p>4. その他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 今後提出のあった新規認定店の対応について <p>今回14店舗17食のレシピの提出があったが、ここで終わらせず、来年度以降提出のあったレシピについても同様に認定し、認定店を増</p>

	<p>やしていきたいと考えている。</p> <p>そこで、その度に委員会を招集することは困難であることから、認定条件に該当している店舗については、該当とみなしてよいかがいたい。</p>
各委員	了承
真野委員長	では、今後提出のあったレシピについては、事務的に認定の可否を判断していくこととする。
事務局	・ 次回案内について