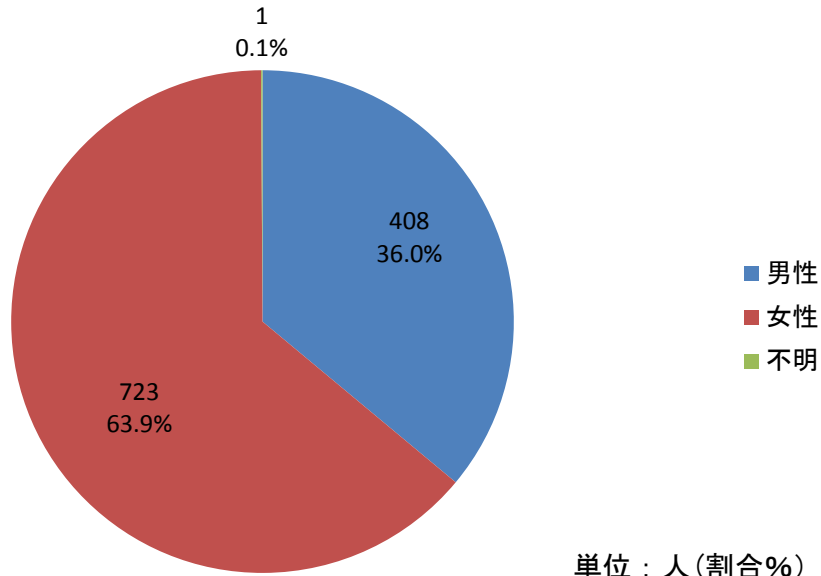


# 第9回eモニターアンケート「食育について」

実施期間  
回答数

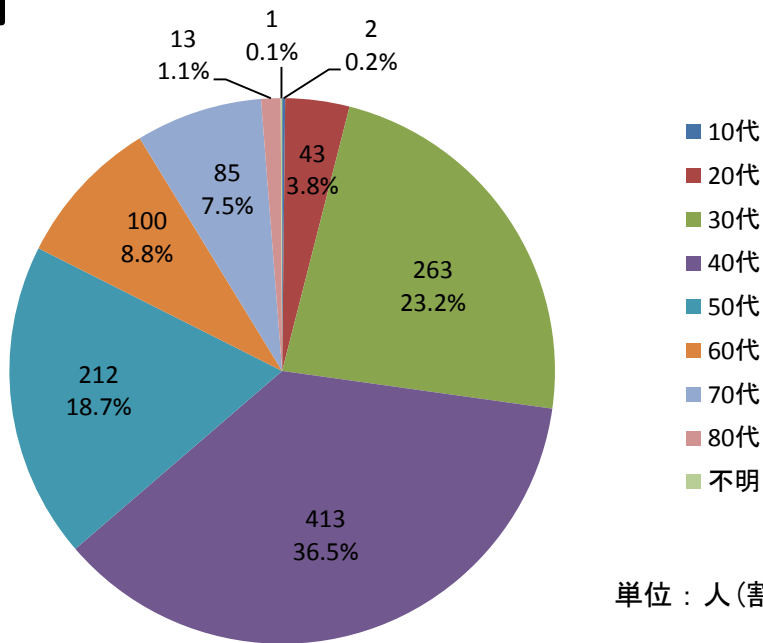
令和元年10月25日 ~ 令和元年11月1日  
1132 人

## 性別



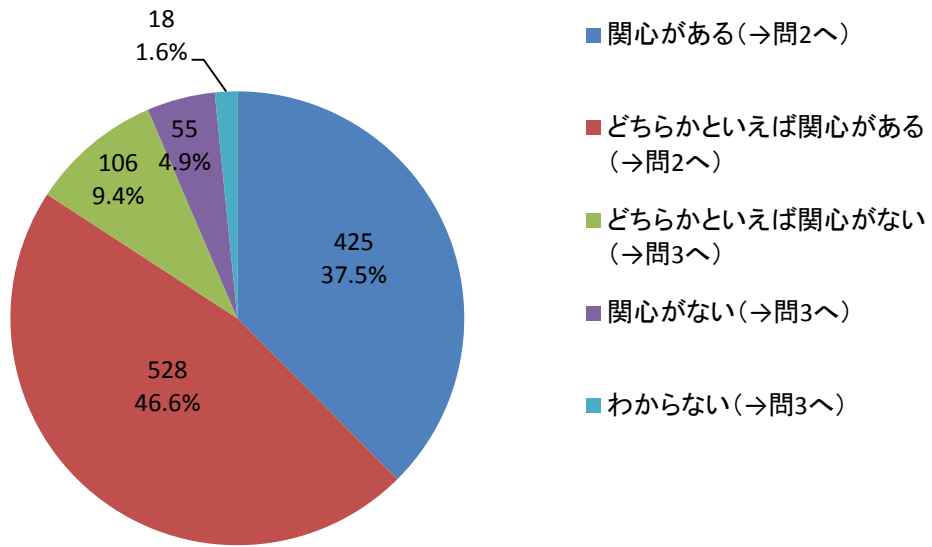
単位：人(割合%)

## 世代別



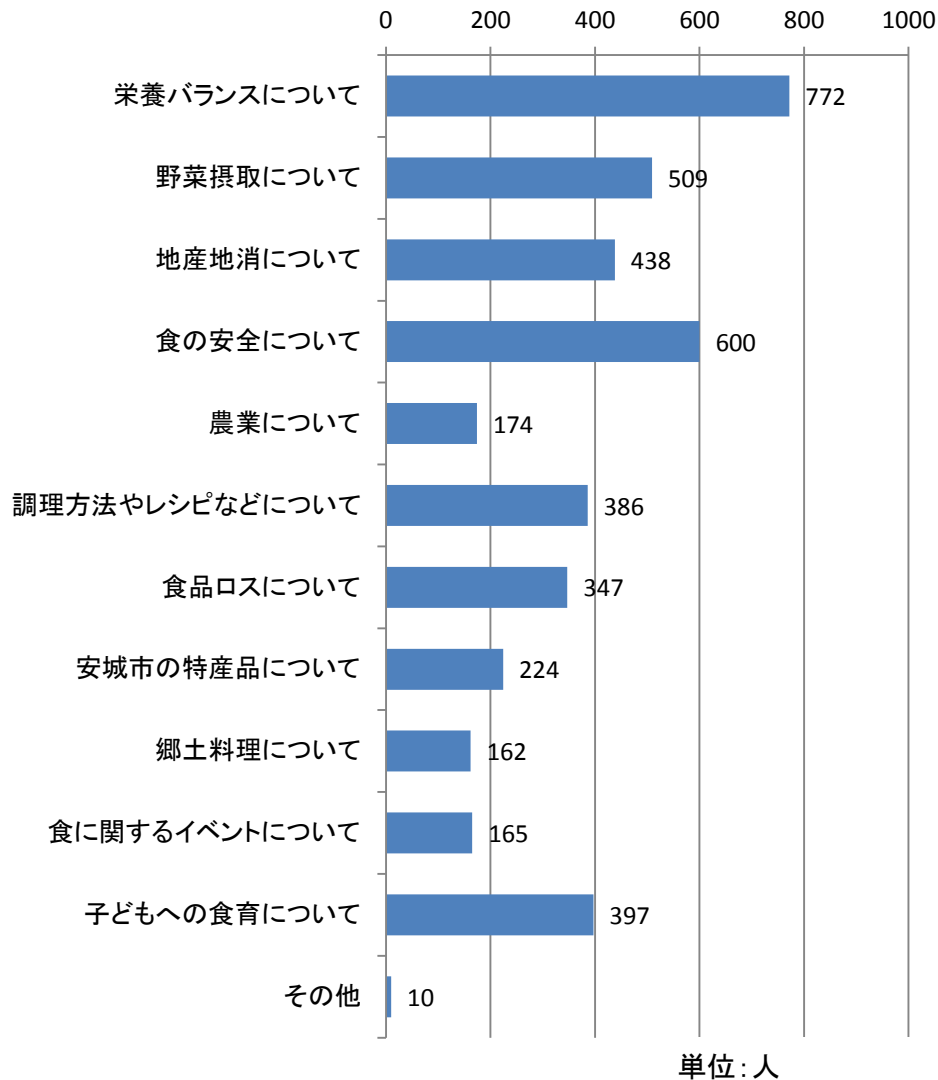
単位：人(割合%)

## 問1:食育への関心



単位:人(割合%)

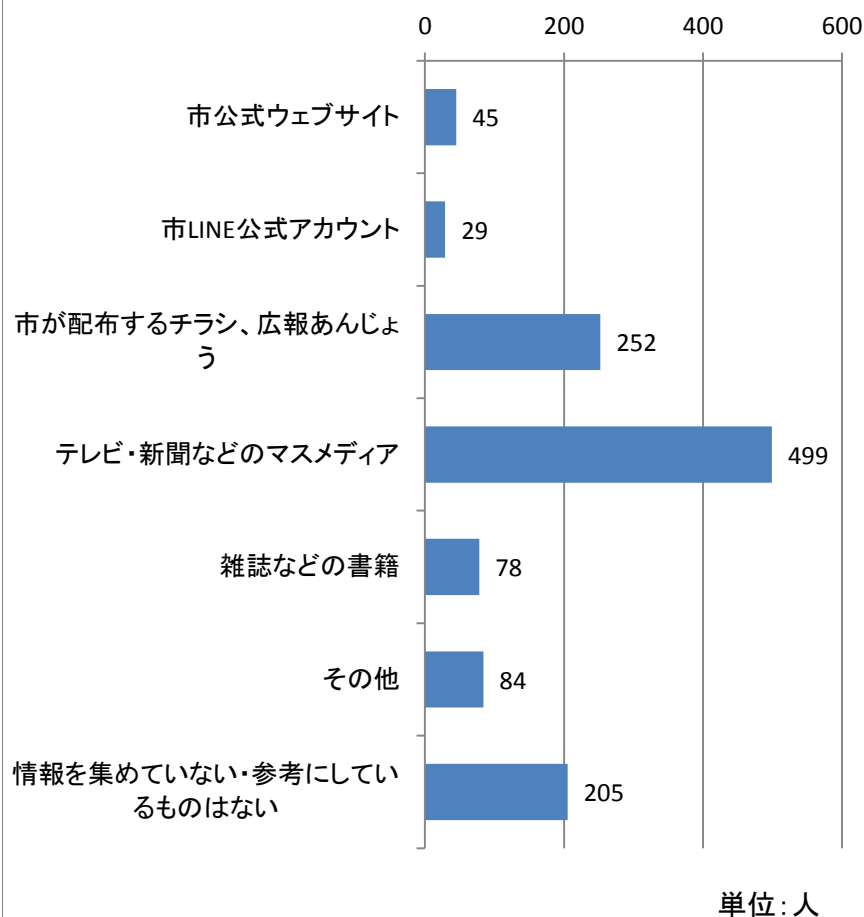
## 問2: 食育で関心のあること(複数回答)



### 【その他意見(抜粋)】

- ・ 栄養、カロリーばかりでなく、感謝しおいしく食べるということが重要と教えるべき
- ・ 食料自給について
- ・ 病気を予防できる食材、組み合わせのレシピ等
- ・ トランス脂肪酸や、遺伝子組み換え食品について
- ・ 食事や食品と健康の関係
- ・ 添加物について
- ・ 予防医学として、老化物質AGEを減らすこと(がん、脳卒中、心筋梗塞、認知症などの予防)
- ・ 旬の食材について
- ・ 食品添加物や農薬の身体への影響
- ・ 親子クッキング教室

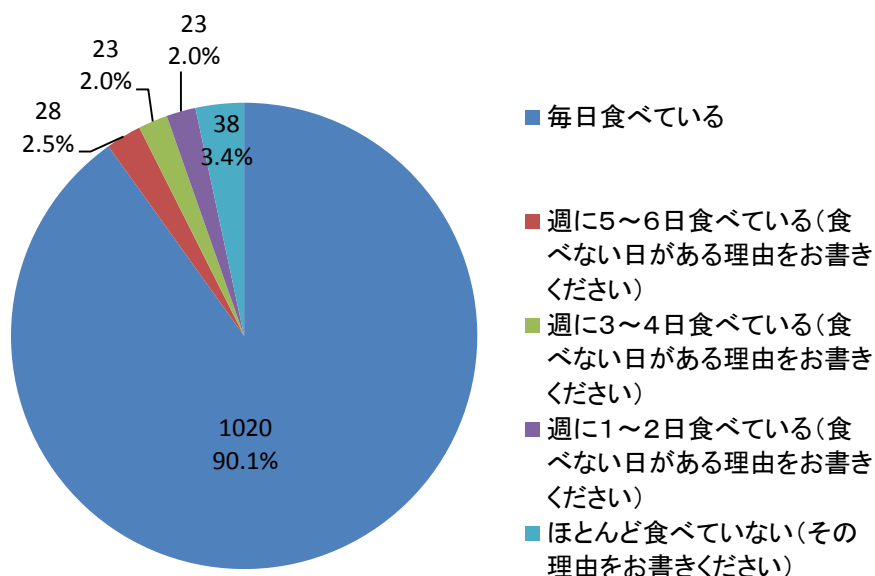
### 問3:食育についての情報源(複数回答)



#### 【その他意見(抜粋)】

- ・ ネット
- ・ SNS
- ・ フリーペーパー
- ・ webや食品メーカーのCSR報告書など
- ・ メディアを通して
- ・ 農協から出しているチラシや冊子
- ・ 食育イベント
- ・ 給食の献立に載っている情報
- ・ カフェメニュー
- ・ 詳しい人のFacebook、ブログ等
- ・ JA の情報誌
- ・ アプリ
- ・ 市の保健センターで貰った資料
- ・ 食品を購入する際、店舗でのポップや簡単な説明書き
- ・ 市主催のイベント
- ・ 農協やスーパーのリーフレット
- ・ 愛知県農政局
- ・ 食についての講演会、学習会
- ・ 日本食育協会をはじめ上級食育指導士からの情報

## 問4:朝食について



単位：人（割合%）

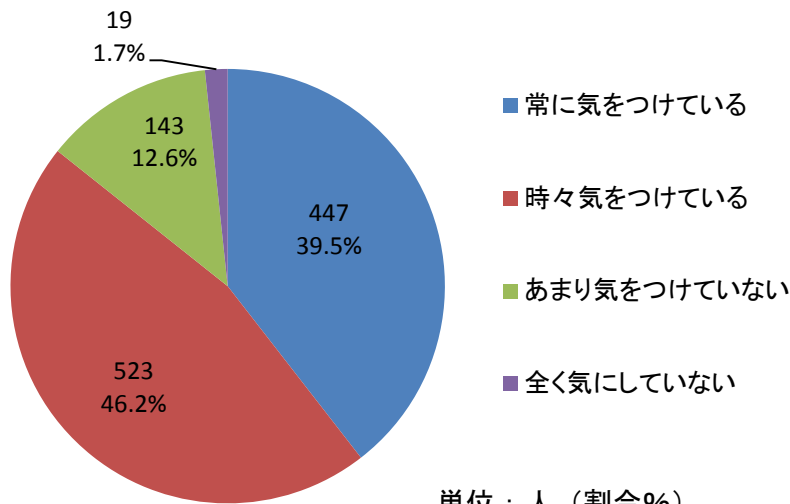
### 【食べない日がある理由】（抜粋）

- 週に5～6日食べている人
  - ・寝坊をするなど時間が取れない時
  - ・休日はランチになってしまうことがあるため
  - ・土・日は、食べない
  - ・休日、お出かけする予定がない日は朝から夕方まで何も食べない。夜に食べるだけ。
  - ・体調不良や時間がない時
  - ・前の夜に食べ過ぎた時
  - ・子どもの世話がドタバタの時に
    - ・忘れる。
    - ・食欲不振
  - ・お昼近くに起きる事がある
  - ・単純に忙しい。子どもに食べさせて自分の時間がなくなる。
- 週に3～4日食べている人
  - ・食欲がわかない
  - ・朝は何かと忙しく、昼ごはんと一緒に食べる
  - ・昼に起きるときがあるから
  - ・睡眠時間を少しでも長くとりたいから。
  - ・他の用意を優先していると時間がない
  - ・夜食をすぎて朝お腹が空かないから
  - ・子どもには食べさせるが、自分は食欲がなく食べないことが多い
  - ・朝食の必要性を感じない
  - ・その時の気分
  - ・飲みすぎた次の日は食べないです。
  - ・仕事の都合で
  - ・朝食前に運動をしているから
  - ・前の晩お食事が遅いときは朝食抜きとなる。
- 週に1～2日食べている人
  - ・夜勤なので
  - ・平日は家事とペットの世話で自分が食べる時間がない。牛乳や野菜ジュースを飲むだけ。休日はしっかり食べている
  - ・平日は緊張度合いが高く食べられない。
  - ・食欲がない。前はほぼ食べていなかったが、徐々に食べるようにしている。
  - ・寝ていたいから
  - ・朝は、食欲がわからないのと、無理して食べると胸焼けが起きて1日つらくなる。
  - ・体型維持の為
  - ・土日のみ
  - ・お腹が空かないから
  - ・朝食欲がない
  - ・朝出勤が早い
  - ・ダイエット
  - ・朝忙しい

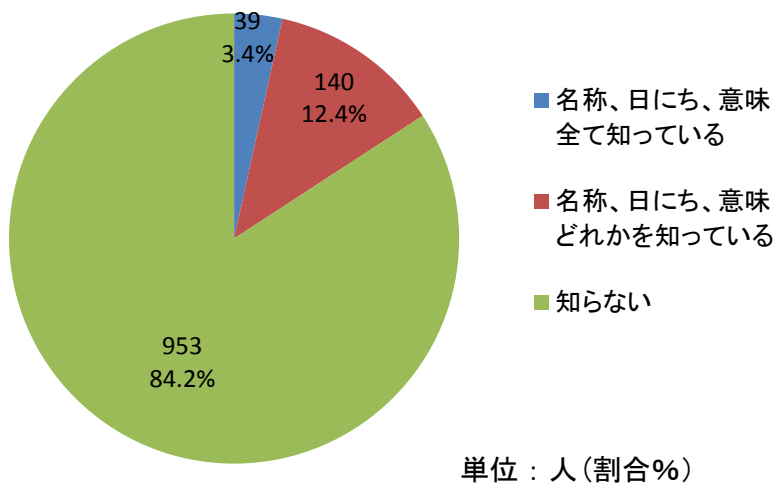
●ほとんど食べない人

- ・成人は食べない方がいいから
- ・置き換えダイエット中
- ・朝昼兼用で食べている
- ・起きる時間が遅いため
- ・時間がない その分寝ている
- ・血糖値をあげないため
- ・食事を摂取していい時間を8時間以内にするのが健康に良いと研究論文で発表されたのを知ったから、12時から20時までしか食事をしないように気をつけている
- ・朝食を摂ると、おなかが空いて食べたくなるから。
- ・晩御飯が遅いため。
- ・自分は胃腸が弱く、朝食べないほうが調子が良いため
- ・職場での昼食時間が11:30、朝こどもらを送り出してから食べると昼が食べられない。ダイエットも兼ねて
- ・その気にならない
- ・体に悪い
- ・1日の食べるカロリーが高いから
- ・ダイエット
- ・食べると腹痛を起こすため
- ・お腹がすいてない
- ・時間がない
- ・習慣だから
- ・時間の節約
- ・肥満解消
- ・機会がないため
- ・朝起きるのが遅い。

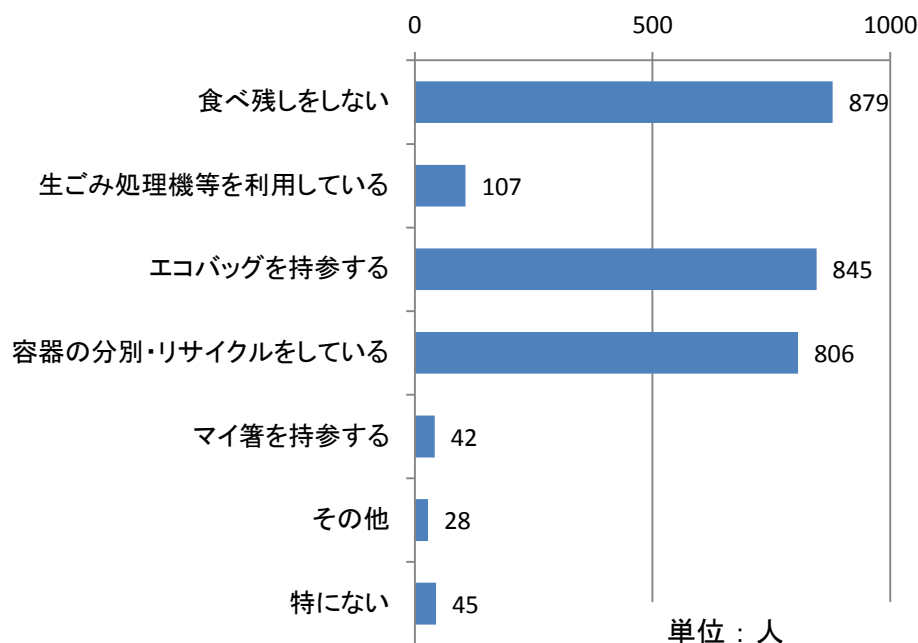
### 問5: 食事の栄養バランスについて



### 問6: 「おうちでごはんの日」



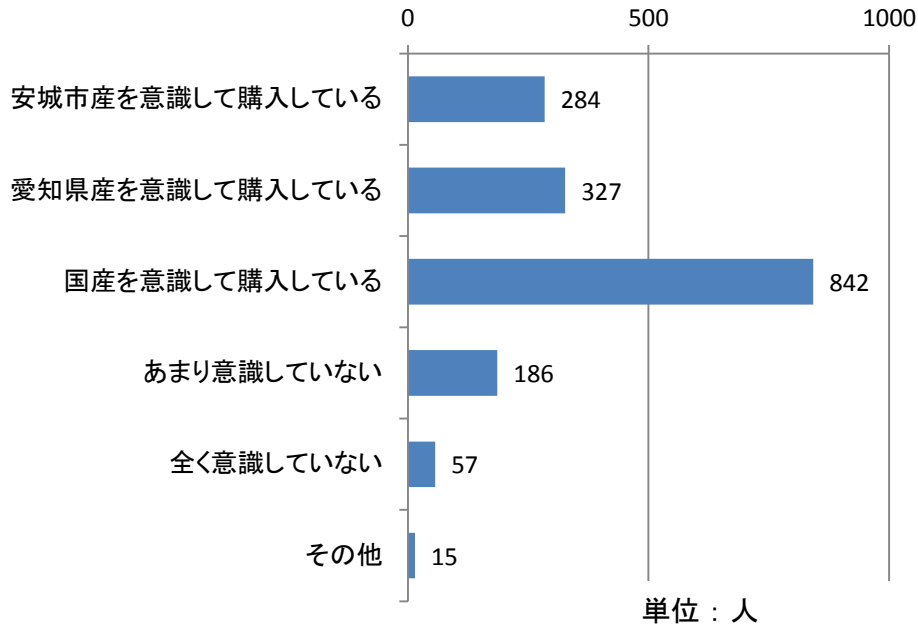
## 問7:環境にやさしい行動として、食生活で日頃から心がけていること(複数回答)



### 【その他意見】（抜粋）

- ・ 正しく質素に生活すること
- ・ 作りすぎない 余った時は冷凍して後日頂く。
- ・ 賞味期限の短いものを出来るだけ買う
- ・ 作りすぎないようにする
- ・ 野菜や果物の皮を極力むかない、野菜の茎を極力食べる
- ・ 一日一食もしくは二食、腹六分目にとどめている。
- ・ 食品を買う際は、賞味期限が近いものをなるべく買うようにしている。
- ・ 余分な物を買わない。残り物は スープ。煮物 野菜炒め等使う
- ・ 野菜はできるだけすべてを使って料理する。茶殻はふりかけに、自家栽培のミカン皮は漬物に。
- ・ 自然環境に優しい洗剤を使い、野菜などの残留農薬を洗い流している
- ・ 生ゴミを出さない
- ・ マイボトルの持参
- ・ コンビニ等で弁当を購入する際、店員さんが割り箸くれるのを断るようにしている。(家の箸を使うようにしている)
- ・ 買うときに、ゴミにならないかよくかんがえる
- ・ 米の磨ぎ汁や牛乳パックのすすぎ水などは、なるべく流しに流さない。
- ・ 買い溜めせず使い切る
- ・ 地産地消
- ・ できるだけ近場のものを買う
- ・ 野菜の皮も食べる。
- ・ 賞味期限切れによるロスをしない
- ・ 環境に優しい洗剤を使う

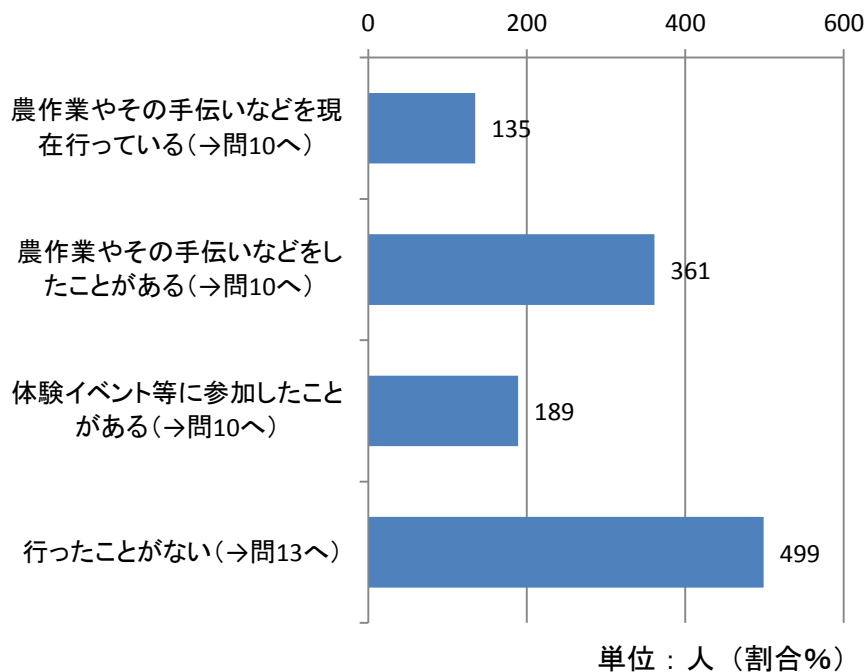
### 問8: 食品の産地について



#### 【その他意見】（抜粋）

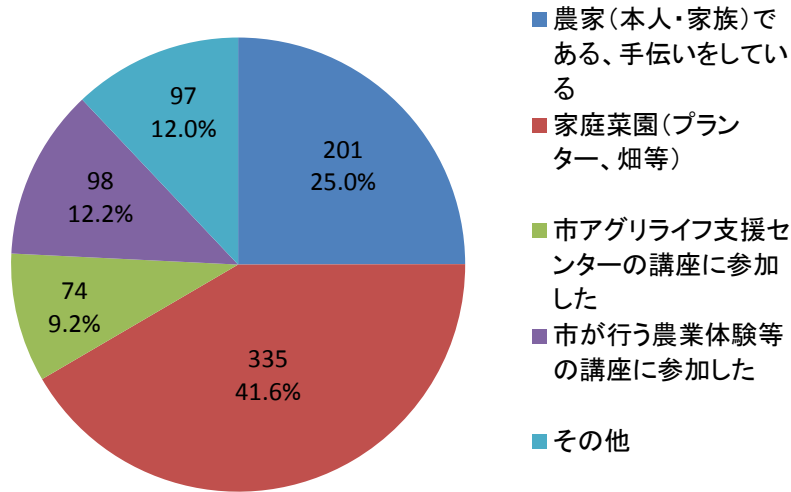
- ・ 名産地のものを買う
- ・ 関東、東北地方産以外のものを購入している
- ・ 被災地産を応援してします
- ・ 牛肉、タコ、しらす、サーモン、アボカド、グレープフルーツ等は産地を意識して購入している

### 問9: 農作業や農業体験について(複数回答)





問10: 農作業や手伝い・体験イベントの内容  
(問9で参加したことがあると回答した人)

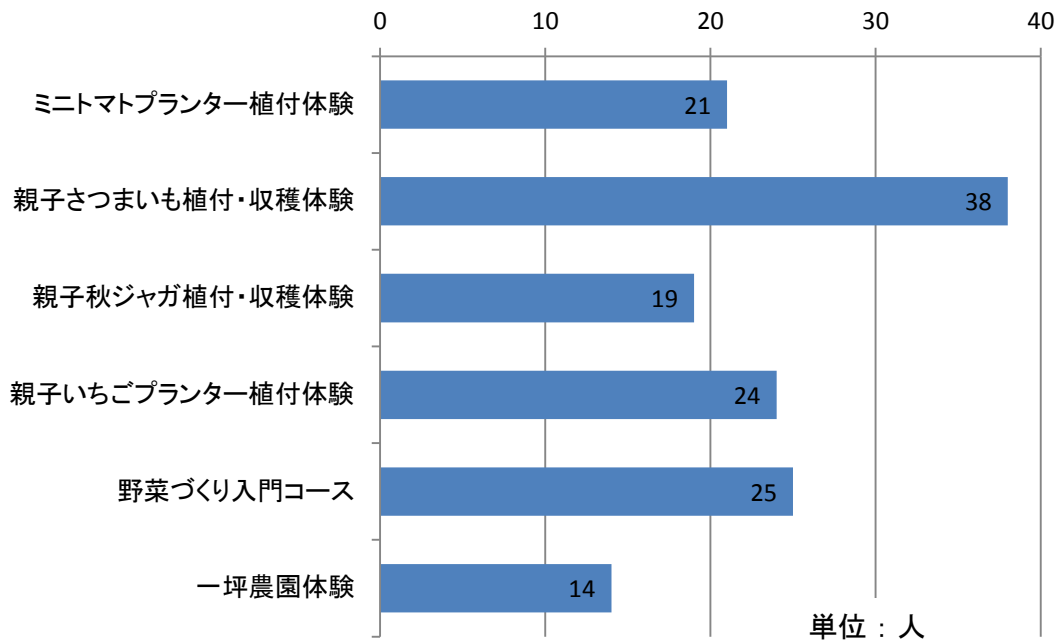


単位：人（割合%）

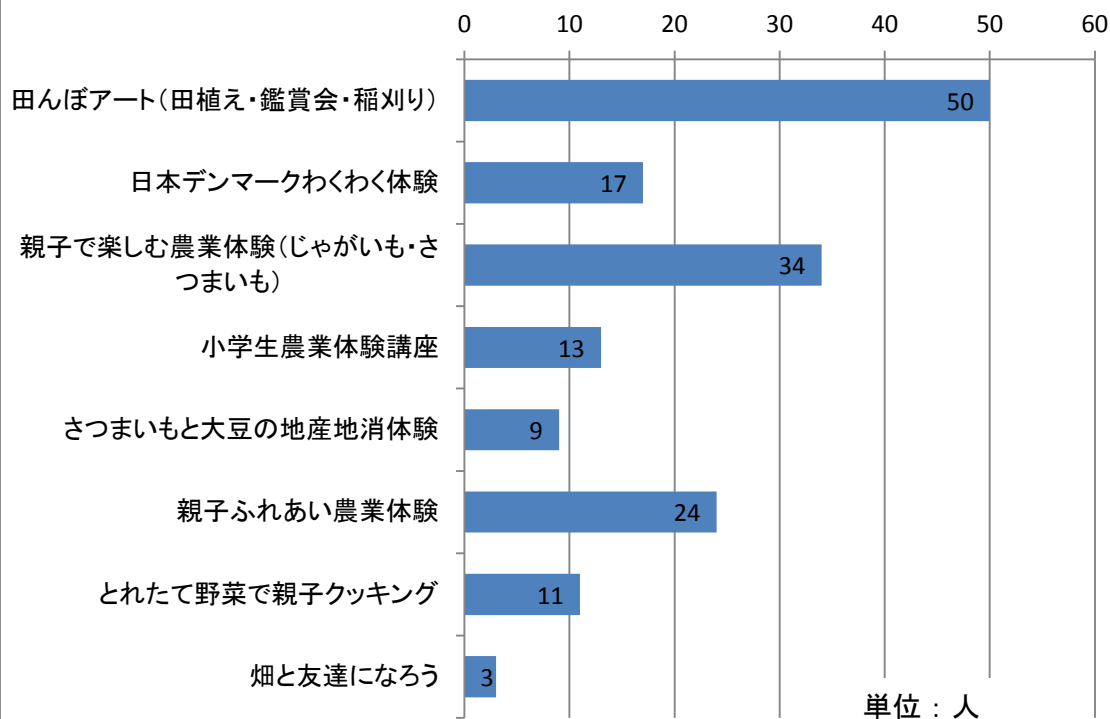
【その他意見】（抜粋）

- ・ 農家さんをJAに紹介してもらった
- ・ 自然に触れ合う中で子どもたちに生きる力と、母親が育児に活かせる知識や知恵が得られる学びの会を企画運営している
- ・ NPO法人の農業体験
- ・ 子ども会のイベントで参加した
- ・ 福祉施設の農作業にボランティアとして、参加している。
- ・ 学校で田植え作業や果物作り
- ・ NPO法人主催の食育講座に年間で参加をした
- ・ 会社の企画するイベントに参加しました。
- ・ 小学校の行事
- ・ 職場にて土づくりや収穫など
- ・ 知人が農家なので、手伝った事がある。
- ・ 中学生の時の農業体験
- ・ 農家でバイトをしていた。
- ・ 近所の人の畑の手伝い
- ・ 農業高校卒業
- ・ 活動しているボランティア団体で畑を借りて野菜作りをしていた
- ・ 旅行先で
- ・ 実家が農家（県外）。子ども時代の経験が独立、成人後の農作業の基礎になっている。
- ・ デンパークで畑を借りた事がある
- ・ 農政局の行事に参加した。
- ・ 課外授業の一環で田植え作業
- ・ 農協での芋苗植え付け、収穫
- ・ 他市や民間のイベントに参加
- ・ 西尾いきものの里イベント
- ・ 農家での住み込みのアルバイト
- ・ お店などが企画した農業体験イベント
- ・ 小学校農園ボランティア
- ・ 町内会の豆収穫体験
- ・ 高校で
- ・ 祖母の趣味畑のお手伝い
- ・ ボランティアのイベント
- ・ 生協のイベントに参加した
- ・ JAを通して働いたことがある
- ・ 農家へ農業実習へ行った。
- ・ パートでお手伝い

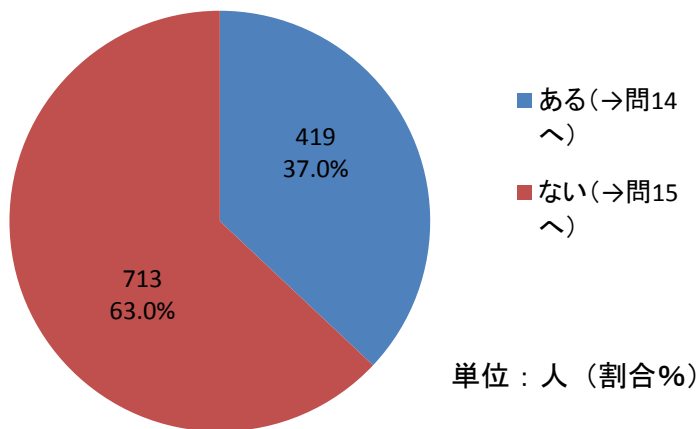
### 問11: 参加したことがある市アグリライフ支援センターの講座(複数回答)



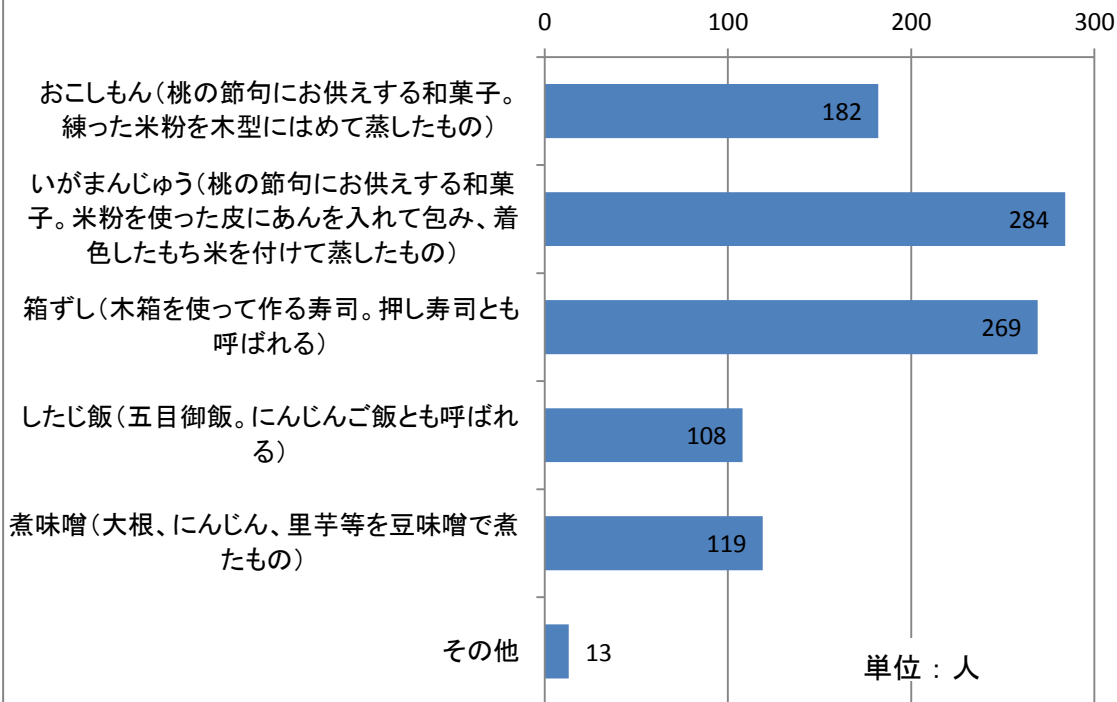
### 問12: 市が行う農業体験等の講座の中で参加したことがあるもの(複数回答)



### 問13: 安城市の郷土料理で思い浮かぶものがあるか



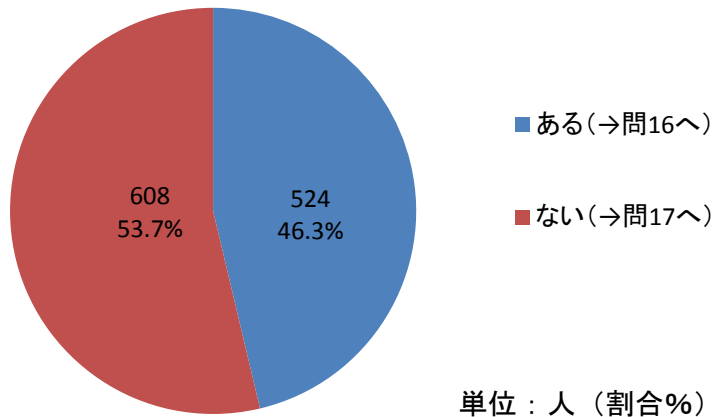
### 問14: 安城の郷土料理で思い浮かぶもの(複数回答)



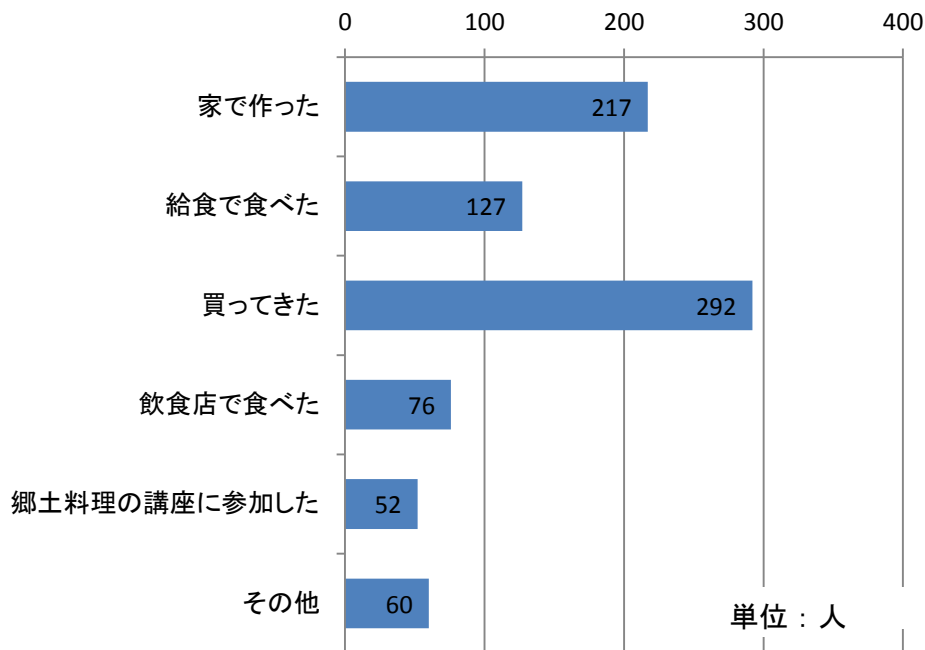
#### 【その他意見】（抜粋）

- ・ 鶏肉のすきやき（ひきずり）
- ・ オコシモノ、イガマンジュウ、ニミソ、シタジゴハン、オシズシはよく食べますが、高浜出身の母がよく作るので、安城の郷土料理だと思っていません。三河ご飯だと思っています。
- ・ そうめん、いちじくを使ったもの
- ・ 落花生の五目豆（関東では五目豆は大豆）
- ・ いちじく
- ・ すあえ

### 問15:安城市の郷土料理を食べたことがあるか



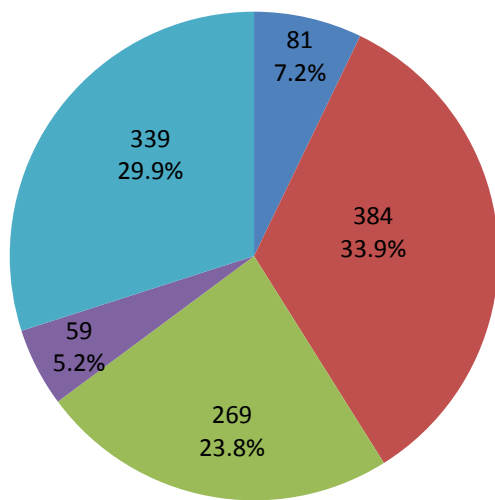
### 問16:安城市の郷土料理をどんな場面で食べたか(複数回答)



#### 【その他意見】（抜粋）

- ・近所の家に集まって母たちが作っていた
- ・子どもの頃祖母の家で食べた
- ・生前母が作ってくれた
- ・近所からいただいた
- ・シルバーの集まりで作って食べた。
- ・デンパーク
- ・孫の小学校で、したじ飯ご馳走になりました。
- ・おばあちゃんが作ってくれた
- ・いがまんじゅうは自分の実家でも食べていた(安城市外)
- ・ひな祭りのときに食べた。
- ・親戚にもらった
- ・知人にもらった
- ・毎年、お祭りに義理父母が作ってくれる
- ・イベントで提供された。
- ・神社での催事
- ・葬式で食べた。店で購入した。
- ・お祭りで頂いた
- ・法事など地域の集まりで
- ・町内のお祭りで作った

## 問17: 食品の安全性について



- 安全に感じている(そう感じている理由をお書きください)
- どちらかという安全に感じている(そう感じている理由をお書きください)
- どちらかという不安に感じている(そう感じている理由をお書きください)
- 不安に感じている(そう感じている理由をお書きください)
- わからない

単位：人（割合％）

### 【食品の安全性についての意見】（抜粋）

- 安全に感じている人
  - ・ 賞味期限、産地などに注意している。
  - ・ 国産の食材は信用できる
  - ・ 無農薬にて野菜栽培している
  - ・ 生産者、農協、市、小売店がそれぞれ積極的に食の安全のために取り組んでいて、それが適宜広報されているから。
  - ・ コンビニで時間キレを購入の際、レジでブザーが鳴り、取り換えてくれた。
  - ・ 不安に感じる事はありません。
  - ・ 品質表示されている食品が多いので。
  - ・ 畑で野菜を作っているため
- どちらかという安全に感じている人
  - ・ 以前より表示関係も厳しくなっていると思うから
  - ・ 生産者を信じてる
  - ・ 産地や原材料、成分などの表示がされて
  - ・ 自分が納得したものを購入しているから。自分なりのこだわりを持って食品を選択しているから。
  - ・ 検査されているから
  - ・ 今は、例えば野菜に関して、生産者の名前や顔が見える表示がされているので
  - ・ 健康だから
  - ・ 国産のものは安全だという前提で買うから
  - ・ なんとなく
- どちらかという不安に感じている人
  - ・ 偽装表示をしていないか
  - ・ 加工品に産地の掲載がないため。
  - ・ 残留農薬について。とくに外国産の果物が気になります
  - ・ 外国産の食品は製造工程が分からなく心配
  - ・ まず農薬の問題です。食べ続けても大丈夫かな？と思う
  - ・ 添加物が多いから
  - ・ 農産物の遺伝子組み換え
- 不安に感じている人
  - ・ 種子法が廃止されたため、遺伝子組み換え作物が蔓延するのではないかと不安。そのほかにも日本は規制の緩い面があり、加工食品を購入するのは危険だと感じる
  - ・ 外食するとき、口にしているものが、国産か疑問に感じる。
  - ・ 日持ちする食品に使われている添加物
  - ・ 材料、産地の表示の偽装表示があるため
  - ・ 国の基準がまず不安。慣行農法も輸入食材も。ものによっては輸入の方が安全だとも感じる。野菜や自分が畑で使う藁に何の農薬が使われているのかすらわからない。どれだけ農薬が残留して、それが体にどんな影響を及ぼすのかもわからない。
  - ・ 品質表示などがわかりにくい

問18:食育についての意見・要望(抜粋)

アグリセンターの野菜入門コースに参加したいのですが、平日しか開催がありません。働く人も参加できるように、土日コースをお願いできないでしょうか？ 宜しくお願い申し上げます。
子どもの料理講座などあれば参加してみたいです。
食育イベントをいっぱい開催してほしい
栄養学ほど難しいものはないと思う。本当に健康で正しい情報を見極めるのは難しい。いい加減な知識を広めないでほしい。「家で料理をして食べる。家族そろって食べる。身近で採れたものを食べる。自分で栽培したものを食べる。豊かな食生活をする。残さず食べる。」そのような基本的なことを教えるべきではないかと思う。
日本は農薬等の規制が甘い。アメリカ、イギリスなど先進国は農薬の規制が厳しくて許可されている数が日本よりはるかに少ない。厳しくして欲しいです。
気候や天気に大きく左右される農業は大変な仕事だと思います。農業に携わる若者が希望をもって生活できるような政策を望みます。彼らが疲弊してしまうと、私たち消費者の生活や健康は守れませんから。
化学調味料、薬品で洗った野菜など体に良くない食品が平然と売られているのが気になります。デンプークなどで扱う加工品は安全な物であってほしい。
国産のものは、安全で、とてもいいのですがたまたま、すごく値段が高いものがあり、考えることもあります。
食育は家庭の食文化によるところが大きいと思います。我が家では、子ども達と一緒に料理をしたり、おせち料理などの季節の料理も作りますが、これは私自身がそういう家庭で育ったからではないかと思います。そのため、保護者を対象にした子どもに教えらるる料理講座や、子どもの食育でも、例えば中高生が園児児童に教えるといった「教える・教えらるる」の関係を作る食育が良いのではないかと思います。
高齢者は食が細くなり、たくさん食べれないので少ない食事で栄養バランスがとれるような講習会をハートフルセミナーで開いてほしい。
安城市の特産品を、いろいろなものとコラボして、世界に販売できるような商品の開発を進められるように、何かイベントを企画実施したらよいのではないのでしょうか
栄養のバランスの大切さがわかっていても、必要な栄養価や栄養バランスが悪いときのバランスの取り方が正しく理解でき実践している方は少ないと思う。病気になる前に健康であるために必要なことが学べる場が多くでき、仲間とともに実践できていけるといいと思う。
安城市は農業が盛んだから、旬の野菜や果物が手軽に購入できて嬉しい。旬の食べ物を美味しく食べることを通じて季節の移り変わりを感じたり、地元への愛着を育んだりできると思う。
安城の郷土料理がある事を知らない。何かに参加しなくても知れる状況になるといいです。
飲食店、スーパーなどの食品ロス無くす様に需要者と供給者のマッチングの場を常設する(情報交換の場)
産直、スーパー等で購入した物の安全性は何らかの方法で保証されているとは思いますがそれは、店側の自主性・客との信頼関係で成り立っていると思います。市としても安全性の向上、見張りの意味を兼ね食育Gメン的なもので監視体制を充実してもらおうと安心です。
好き嫌いの少ない子どもになるように小さい頃からの食育が大切、そのためにはまず親がしっかりしないと。
親子で食育教室などは、ありますが子どもが中学生になりついて来てくれないので、親だけで参加出来る食育教室があればいいなあと思います
食の安全性は、エンドユーザーでは知ることは難しいし、買い物や食事のたびに意識をするのは難しい。
収穫して、調理して、食べて、そして廃棄物は土に返す体験を子どもたちにさせてあげたい。
子どもに野菜を食べてもらいたいが、食べないので、レシピを紹介してほしい。
食育イベントを増やしてほしい
興味はありますが、実戦が難しいです
家庭菜園をしていますが、有料菜園を借りています。年間14,000円支払いしています。野菜を作成するのは道楽です。買った方が経済的に安いです。しかし健康面では良いです。安城市から補助金を検討してください。
食育は農業ありき 行政は安城の田畑を守って欲しいです
外食のお店やスーパーなどでも、安城産の物を多く取り入れてもらえるように啓蒙してほしいです。
キャッチなどで郷土料理の特集をしてほしい。安城市に住んでいても、郷土料理を知らないし作れない
野菜は1日1人350gといいますが、それが摂取できるレシピが知りたい。朝昼晩全部のレシピで350gが取れ、かつ一週間分の献立表があれば嬉しい。

食育は、食に対する感謝の心を持たせることに尽きると思いますが、栄養や食の安全など、関係ないことばかり広報されており、効果が出るはずがないと思います
産直市がたくさんあると嬉しい。郷土料理は聞いて知っていたけれど、給食など食べる機会があれば良い。
子どもには出来るだけ食品添加物を含まない食品を摂取させたいと考えています。野菜は、農薬が気になりますが、皮をできるだけ残して、全部食べたいと考えています。
安城の郷土料理としての情報は不足している。アンケートの設問に記載されている内容が安城市の郷土料理と理解している人は居ないのではと思います。本当の意味での安城市としての郷土料理と言えるものは無いと思っています。若しあれば情報発信が不足していると思います。
食事は味が大切で、カロリー・栄養素ということでは、いわゆるえさ（フード）と同じで、究極は宇宙食を食べることとかわらなくなってしまう。子どもが大人からそのように言い含められた場合、えさと食事を混同し感謝もマナーもない大人になってしまう。食育は非常に重要であるが、大人の知識があまりにも「カロリー」「えさ」という意味でかたよっていると感じる。人間である以上、おいしく食べるということが重要であり、このことを踏まえた食育を推進していただきたいと思う。
簡単でもよいので家で作ることが健康につながると思います。会社の仕事偏重でなく、家でご飯を作り家族で食べることは大事だと感じます。そのためにも、働き方改革（生産性をあげる、国際競争力をあげる）が食育にもつながっていると思います。思い切ってやめる、縮小すべき仕事を、会社も公共団体も考える必要があると思います。
子ども達が自立し自分で食事を作るようになって食事に関する会話が増えました。今まで調理の仕方や味付けに全く関心の無かった息子も野菜の値段や栄養バランス、健康にも気をつけるようになりました。与えられるだけでは気が付かない興味も生まれませんが自分が体験して分かる事も多いと感じます。
親が食育について勉強し、それを子に伝えるため、実践する。それが当たり前の中にするべき。働き方改革や男性育休など、国民がゆとりのある時間を持てる国にならなければ、その実現は難しい
地域の方を講師に招いて、郷土料理を学校の授業（家庭科）で作ったりしては。親世代でも作り方を知らない人も多いから、子どもに伝えていく取り組みもあっていいと思う。
マンション暮らしなので、小学校や保育園で、子どもが野菜を育てて収穫する経験ができるのはありがたいです。農業体験なども興味があって、チラシなど見っていますが、予定があわないことが多く残念です。講座形式ではなく、思い立った時に体験しにいけるような場所があるとうれしいで料理を作るのが苦手です。手間をかけず、美味しいレシピが知りたいです。
最近、食品ロスに注意しています。買い物の際、食べる予定を考えて消費・賞味期限の古い商品を購入しています。また、今後は、ゲノム編集食品が流通してくるので、安全性に不安大です。最後に、エコバックを使う習慣が、主婦の方に100%浸透すると地球の為にも良いですね。
元々愛知県の人ではないので、安城の郷土料理に触れる事が無い。どこかで触れる機会があると子どもたちと一緒に勉強してみたい。
学校給食で地元の食材やお料理が提供されるのはとても良いことだと思います。そうした経験から子ども達が食に興味関心を持ち、個食などをなるべく減らし、食を通して豊かな人生を送れるといいと思います。
市民農園場を公園の近くに作って欲しい
食育など考える経済的余裕がない チラシで安価なものを買う
郷土料理を習いたい
給食に郷土料理が出たり、地元の食材が使われることはとても良いことだと思います。家庭でも、出来る範囲で親子で楽しみつつ食育は続けていきたいです。農業体験やイベントも増えていくといいと思います。
食育はまず家庭での食事が一番で、子どもの成長に従いバランスの良い食事を心がけたいです。一日三食をとる習慣は大切と考えます。
食育は食品だけの問題ではなく、食べ方（マナー）も必要だと思います。お箸の持ち方、魚の食べ方、スマホやテレビを見ながら食べないなど。今は躰力が無いので、親も教える事が出来ないように感じます。
身体は食べたもので出来あがり、それが心にも繋がっています。添加物、インスタント摂取より、安城産、愛知産のものを食卓に！国は農家さんをもっと支えて欲しい。
冒頭に、市は第3次安城市食育推進計画を推進しています。とありますが、世間的に内容が知られていない気がします。せっかくの機会なので、広報などでもっと周知してほしい。
正しい食べ方、食品の食材の最初の姿から、いただくことの大切さ、食の安全とバランスよく食べることの重要性を一緒に教育することが重要と思う。
年代別、摂取する栄養素、献立の紹介を色々知りたいです。3世代の同居のおすすめ献立や、実際のご長寿家族の紹介&よく食べる食事の紹介などで、皆何を食べてるのか知りたいです。

子どもがいるので、健康には気をつけて食品選びをしたり、食事を作ったりしている。加えて子どもたちに食べ物の大切さも伝え、食べ残しや好き嫌いが減るようにしていきたいと思う。
保育園で献立表をもらってくると、今月の旬なレシピが載っています。作り手の丁寧さや気持ちも伝わりますし、給食でみんなとそういったご飯を仲良く食べてるんだなと思うと保護者として嬉しく思います。
朝食を食べた方が良くと学校で教えるべきではない。色々研究が進んで、違う考え方が出てきているのに、押し付けるのはやめた方がいい。
おうちでごはんの日などの活動は企業に働きかけないと全く流行らない
簡単に作れ、地元食材を使ったレシピたくさんあると参考になりますし嬉しいです。
食品の安全性は、販売されている物には、基準があり、安全だと思いたい。
豚コレラ予防接種をした豚の肉の管理
子どもは特に自分が作った野菜だと喜んで食べる。もっと気軽に畑が借りられたら嬉しい。おやつも手作りにしたいが味の濃いおやつに慣れてしまい、市販のおやつを好む。おやつを手軽に作って親子で楽しみたい。
食育といってもテリトリーが広い。食品ロスから食事のマナー・栄養価に至るまで様々。学校で教える食育と、家庭で行う食育は異なる。家族で使える食育をしてから知りたい。公民館・図書館等でリーフレット化したものを置いてあったらもらうのに…と思います
食物アレルギーを持つ子どもがいます。アレルギーについてもっと広くみんなに理解してもらえるようになって欲しい
年齢に応じた栄養の摂取の仕方を細かく考える事が食育として必要で、また人による嗜好も加味した食育の推進が広く周知されると良いです
子どもと親、生産者、行政の全てに教育していく必要があると思います。ヨーロッパやカナダではBIOが当たり前の時代です。安城は農業で発展を遂げた土地なのだから、オーガニックでないものは流通させないような取り組みを率先してやってはどうでしょうか？10年後、20年後、100年後の地球がどんな風になっているのか、環境や生物との共存を考える良い機会にもなります。
ホームページなどで簡単にできるレシピなど載せてくれるといいと思う、もしくはこーゆーメールなどで配信するとか、LINEで登録してもらって配信とかとにかくハードルを低く、とっかかりやすいもので
学校給食が市販のものを使って(揚げるだけ温めるだけ)いるのに疑問を感じます。味も濃いものが多く、ほぼ毎日摂取するので子どもの味覚に与える影響は多いと思います。薄味で育てていた知人の子どもさんは給食を食べるようになってから薄味のことを好まなくなっていくそうです。
乳児幼児は市の広報で開催日の連絡はあるかとおもいますが、高齢者にはないように思います 高齢者も食育についての講座なりあるといいかと思えます
家庭だけでなく学校などで給食時に地産地消品のPRをしてほしいです
自分自身、母親が料理をほとんどしなかったので、朝食に何をすればいいのか分からないし受け継がれてきた母の味などがわからない。例えば、幼稚園や小学校へ通う子どもがいる方達への食育の講座などが必要ではないでしょうか？
食育について関心はあるが、具体的な方法は思いつきません。子どもの離乳食が完了期を迎え、積極的に食育をしたいと考えていますが、何をしたら良いかわからないのが現状です。
食品添加物の種類、健康被害について色々教えて欲しい。食品を選ぶ時の注意点など外国産についてのメリット、デメリットを教えて欲しい。
食品は、身体に取り入れる物だから、安全性をはっきりと分かる様に、明記して欲しい。地産地消を心がけてはいるが、それが果たして安全なのかも、疑問である。野菜も、農薬有無、使用時期を明記して欲しい。
スーパーでも安い外国産の食材が多くなり不安です。高くても買うので、日本の農業、漁業、畜産業に頑張ってもらいたいです。
市として、フードバンクへの積極的な活動をするといいと思います。
安城市はたくさんの農業体験があり、日頃からチェックしています。また特にこども向けの食育の講座が増えれば嬉しいです。
食育と子ども向けが多い気がしますが、これからは高齢者向けの食育についても考えてほしい。
私は医食同源という言葉通り普段の食事には気を遣っています。栄養バランスを考えたり、地元の食材、旬の物を取り入れています。食品ロスは自分では実施していますが、お店やスーパー等の食品ロスは良くわかっていません。多くの人が協力しあって取り組んでいけるといいですね。
いがまんじゅうを初めて見たときはびっくりしました。他県から結婚を気に安城に住んだので、ひな祭りのお菓子といえば桜餅や菱餅、三色だんごのイメージだったので。それから毎年ひな祭りの日にはいがまんじゅうを買うのが恒例になっています。素朴でかわいくて、あっさりしていておいしくて大好きになりました。こういう地元根付いた文化は続いていくといいなと思っています



押し付けられるものではないし、押し付けるものでもなく、必要だと感じる人が日々実行していけばよく、行政はそれをサポートする情報を提供してくれればよいと感じる
幼稚園か小学生くらいから、学校等で食育がしっかりされていると家庭環境に関わらず学ぶ事ができるのではないのでしょうか？
子どもが、宿題で郷土料理について、インターネットで調べていた。親が他県出身のため、どんなものなのか、食べてみたことも見たこともないので、作ってあげることができない。問14のような説明書きで、似たようなものは作ることができるが、JAまつりで、箱寿司を作る体験をしているのを見かけたことがある。食堂やイベント会場ですべての郷土料理を見て食べる機会があればいいのではないかと、思う。
野菜を作ってみたいですが、作ったことがないのでどこから手をつけたらいいか分かりません。畑を借りることに興味があります。自分で食べる野菜は自分で育ててみたいです。育て方をネットで調べてみましたが奥が深くピンときませんでした。子どもが小さいので決まった時間に講習を受けて学ぶことが難しいのでアグリライフセンターでいちごの植え付けなどをされているようににんじんやたまねぎなどの育て方も単発で教えて頂ける機会があると嬉しいです。子どもと一緒に行きたいです。
自分自身が食べるものに関しては、あまり安全性を気にしていませんが、子どもがまだ幼い（幼児）のため、子ども達が口にするものは、添加物や産地を気にしています。
安城市が食育について活動しているということを知らなかった。活用していこうと思います。自分はアラフォーの独身男子なので、あまり行政サービスの情報には疎くなりがちなのですが、広報の内容を少しずつ、ツイッターやfacebook, instagramなどで発信してもらえると嬉しいです。
食育と言っている割には、農地をどんどん潰して宅地や工場をたてていては、食育の意味がない。
問17の質問が漠然としていて、よくわかりませんでした。もう少し詳しい質問文をお願いします。
掘りたての、生の落花生を殻ごと塩ゆでして食べるのは、安城市の郷土料理ではないですか？家や、親戚以外であまり見ないので、そうかなと思っています(笑)この地域だけの、食べ方、料理って、良いなあと思います。
環境、農業、産業など様々な切り口で耳にするようになってきているので、関心は高まっていると感じる、ただし、イベントだけに終わらず、参加した側の意識がどれだけ上がったかを、主催者側は何らかの形で調べて、公表すべきであると思う。目的的なイベント内容が決まり、主催者の思い浮かばない活動、意見も参加者から浮かんでくると思う。
食品ロスを減らすための啓蒙と施策が必要と思う。
給食センターに視察に行かせて頂き、大変勉強になりました。是非子ども達（小学生等）に体験して貰いたいです。実際に見ると、大事さを学ぶことも多いと思います。
もっと安城産とか、名産などを宣伝して欲しい。
市レベルの話ではないですが、オーガニックにこだわるつもりはないけれど、食の安全に関しての情報が国レベルで不足しているように思っています。共働き世代では、晩御飯の手配すら手作りが厳しい状況で、出来あいを買ったり、冷凍食品で済ませたりすることが多々あります。もうちょっと手作り品を食べる機会を増やしたいが、企業に働いてる以上不可能です。このジレンマはワーママは結構抱えているのではないのかな…。
学校で勉強したり、体験する機会が増えるとありがたい。子どもの時から、栄養や健康に対する意識を高めて欲しい。