

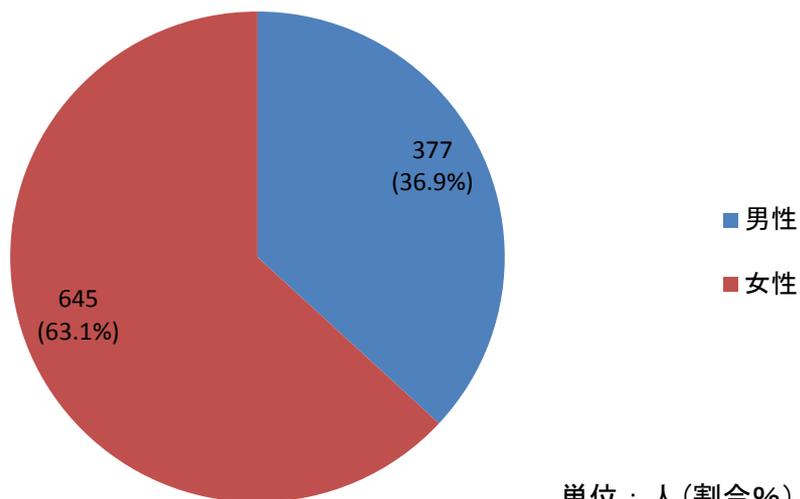
第9回eモニターアンケート 「食育について」

実施期間
回答数

平成29年10月4日 ~
1022 人

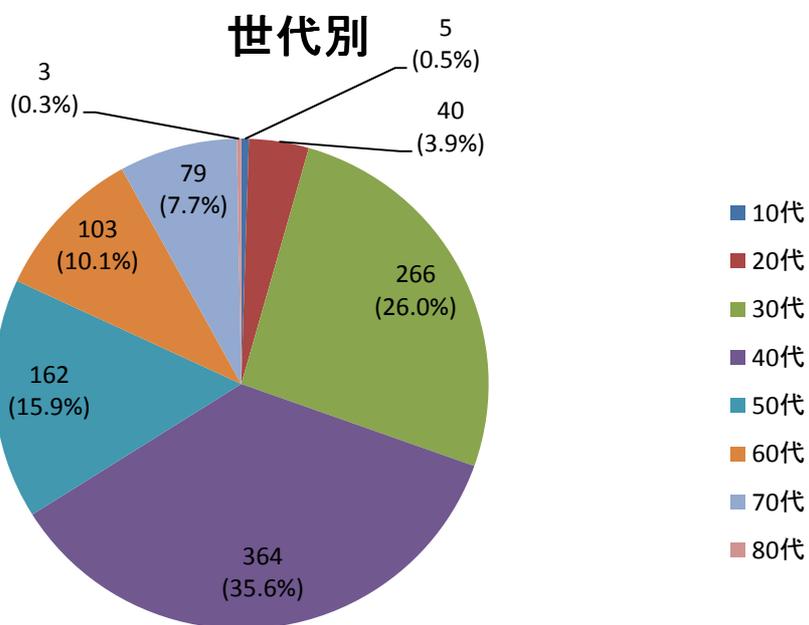
平成29年10月11日

性別



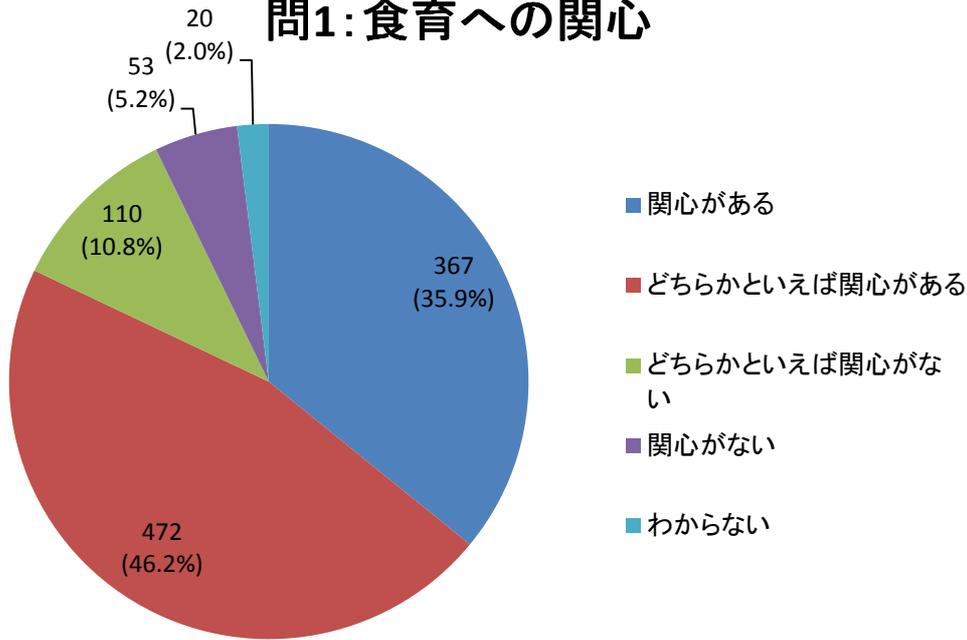
単位：人(割合%)

世代別



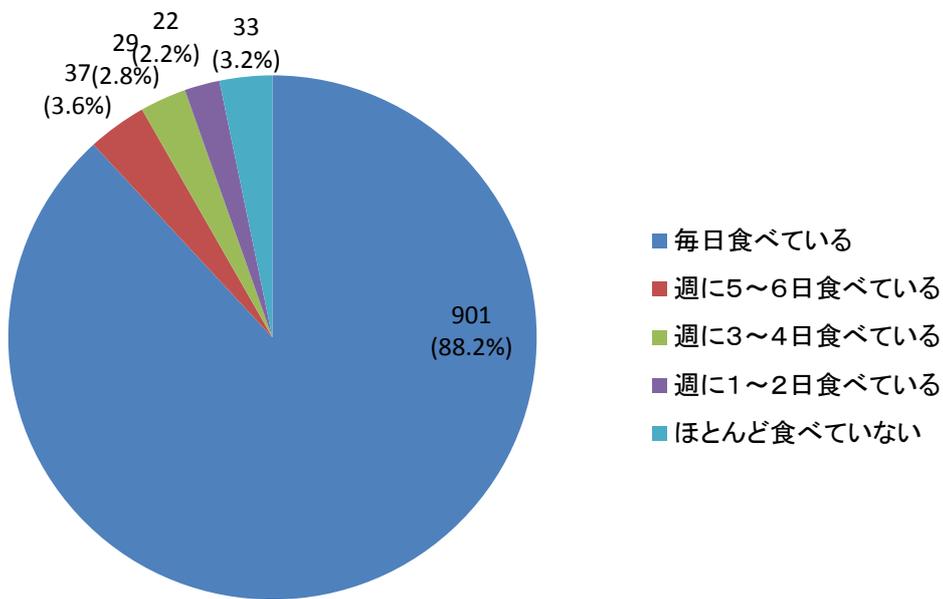
単位：人(割合%)

問1: 食育への関心



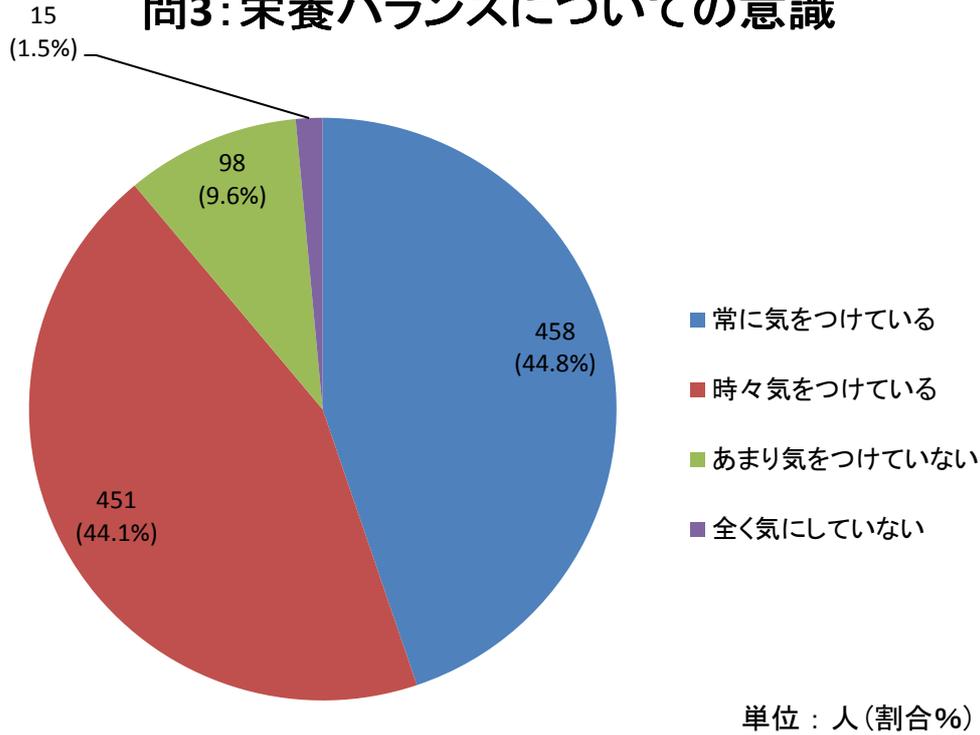
単位: 人(割合%)

問2: 朝食を食べる頻度

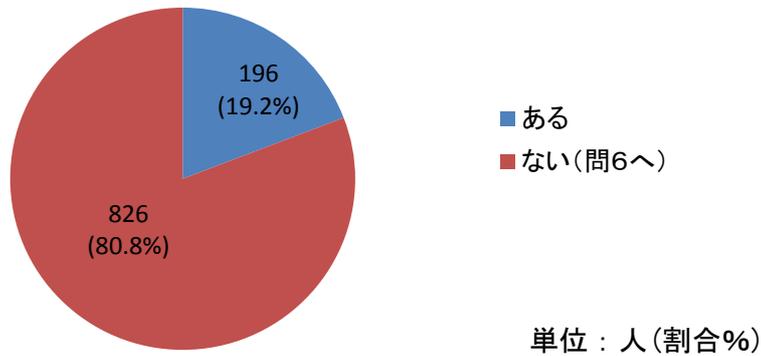


単位: 人(割合%)

問3: 栄養バランスについての意識



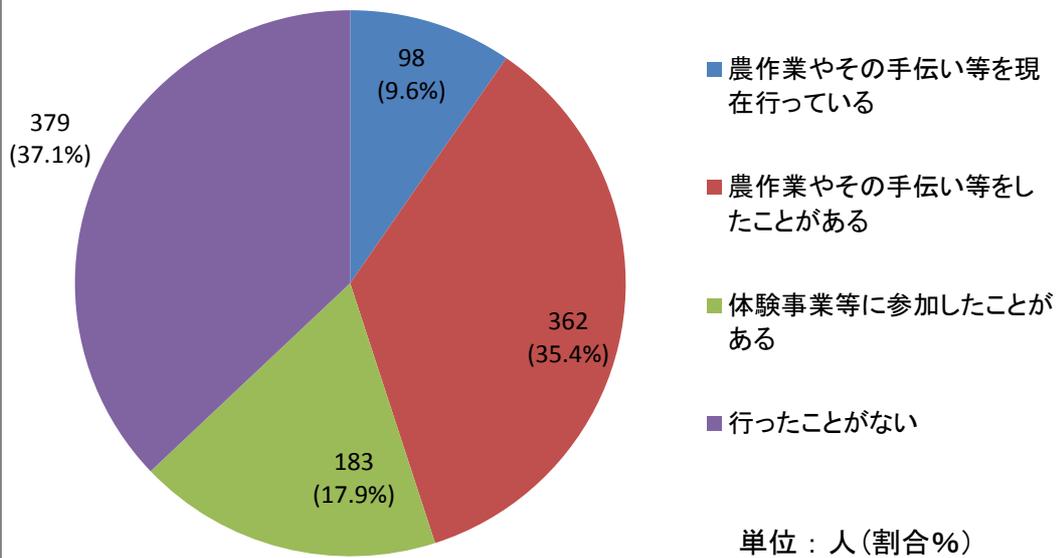
問4: 安城の郷土料理について 思い浮かぶもの



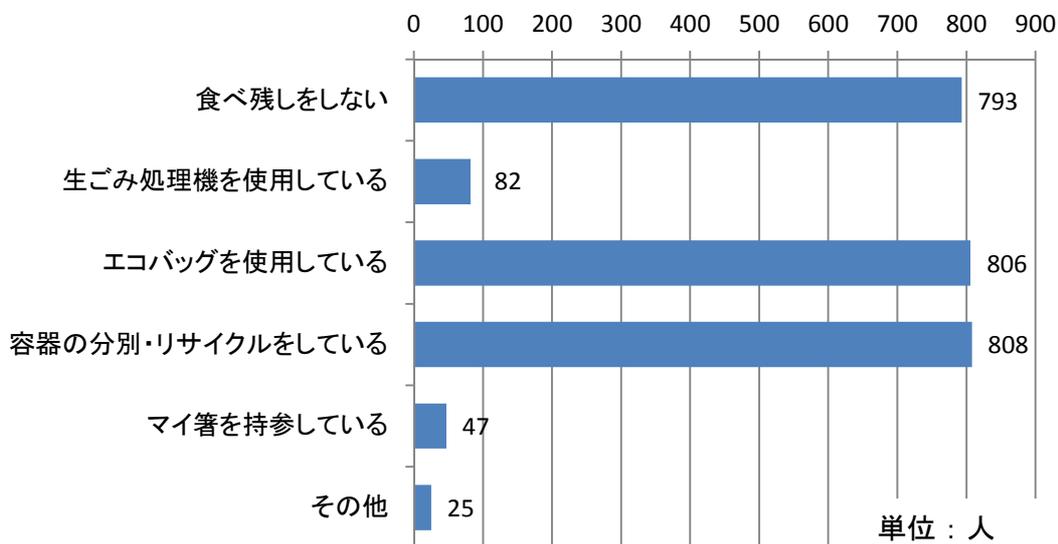
問5: 安城の郷土料理 (問4であると回答した人、抜粋)

- ・箱寿司 ・手延べそうめん ・おこしもの ・押し寿司
- ・とりめし ・無花果、梨を使った料理 ・和泉うどん ・ひきずり
- ・人参ご飯 ・北京飯 ・お雑煮 (白い角モチ、モチナ、醤油味、かつおぶしダシ)
- ・鬼まんじゅう ・煮味噌 ・したじめし ・ピーナッツの煮物
- ・「ぼろ」または「あられ」とも言う ・いないもち ・安城和牛巻き
- ・蓮のちらし寿司

問6: 農作業の経験について



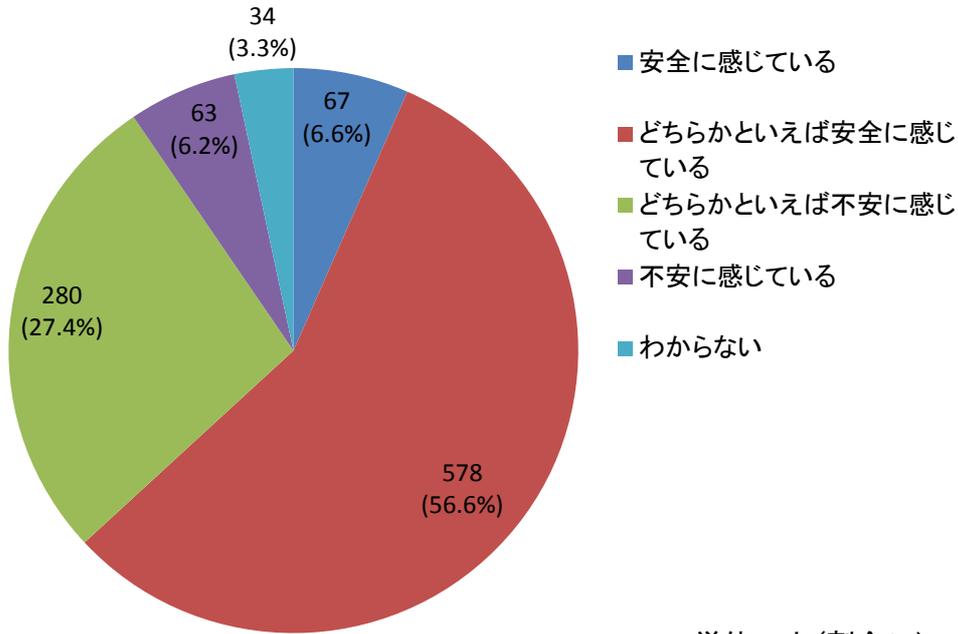
問7: 環境にやさしい行動について (複数回答)



その他と回答した人の意見（抜粋）

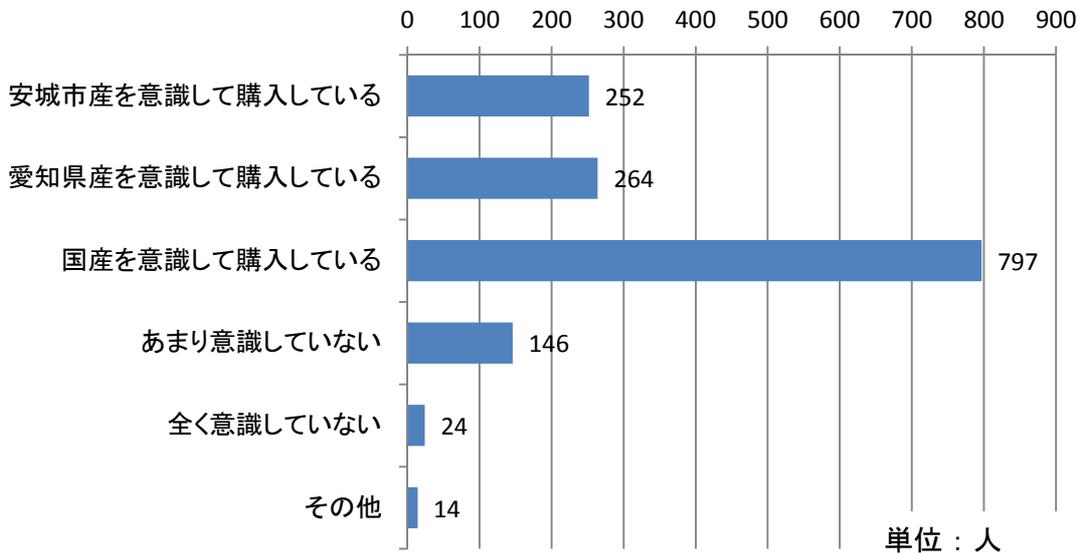
- ・ 地産地消
- ・ 買い物時、必要がない時はバッグや割り箸などをレジで受け取るのを断っている
- ・ 環境ラベルの付いた物を買う
- ・ ばら売りを極力購入するようにしている
- ・ 買いすぎない
- ・ 生ごみは分別して畑に埋めて肥やしにしている
- ・ 野菜の皮を肥料にする
- ・ 洗濯洗剤など環境に優しいものを利用

問8: 食品の安全性について



単位：人(割合%)

問9: 購入する食品の産地について (複数回答)

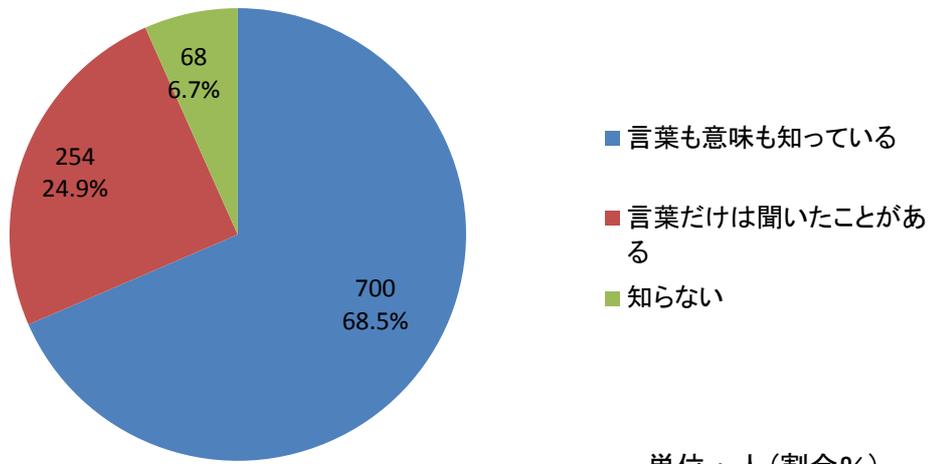


単位：人

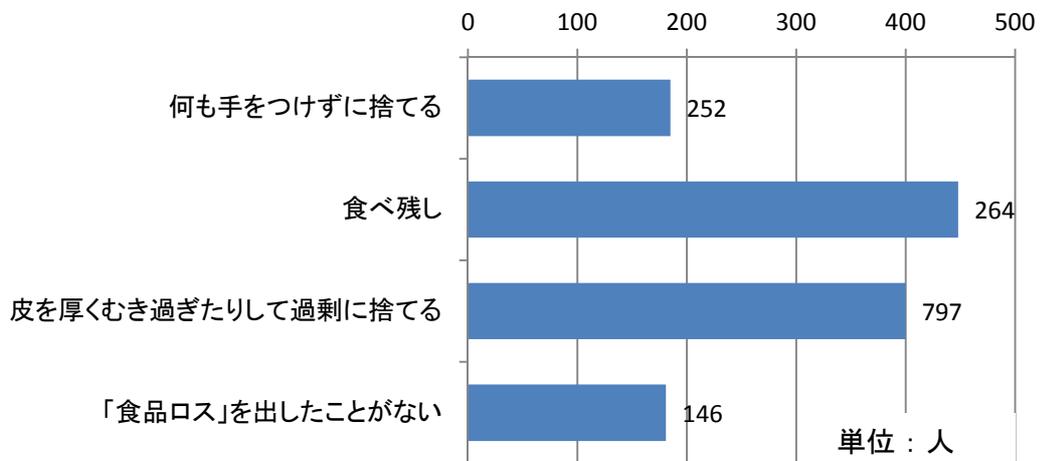
その他と回答した人の意見（抜粋）

- ・意識はするが、値段を見て本意ではない商品でも購入してしまう
- ・なるべく西日本産を選んでいる
- ・被災地産を選ぶようにしている
- ・野菜は自家製を優先している
- ・放射能汚染されていない地域のものを選ぶ

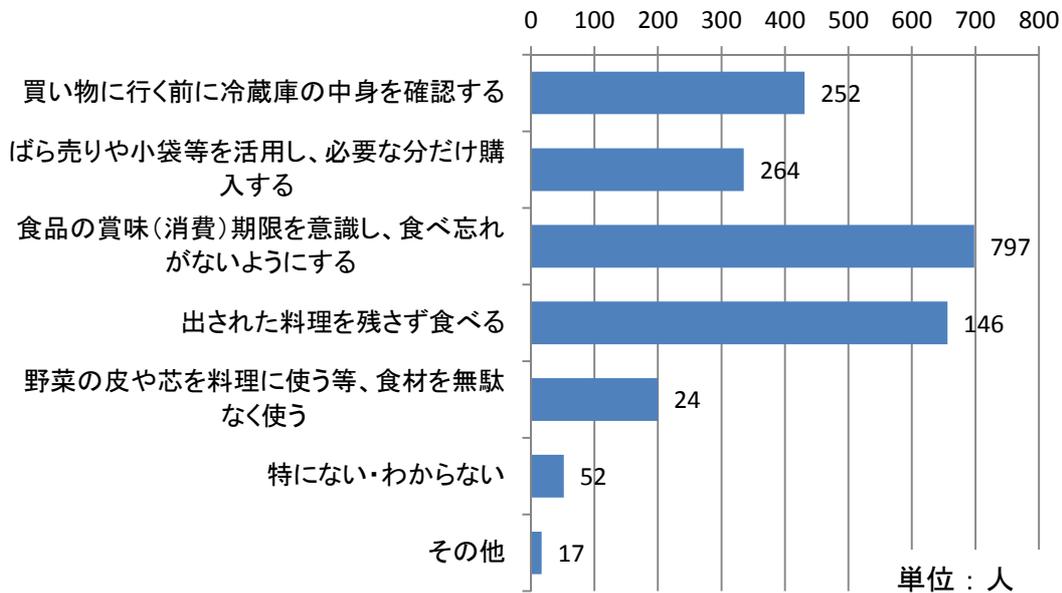
問10:「食品ロス」について



問11:よく出してしまう「食品ロス」 (複数回答)



問12:「食品ロス」を出さないために工夫 していること(複数回答)



その他と回答した人の意見（抜粋）

- ・ 冷凍出来るものは冷凍して小分けで使う
- ・ 家庭では過剰に作らない、外食では適量を注文する
- ・ 皮をむかないで食べれるものはよく洗い調理する
- ・ 野菜、果実が無農薬なら水洗いだけで食べる
- ・ 余りそうな時は知人におすそわけする
- ・ 薬味用ネギは、根のついたものを購入して鉢植えにして使うようにしている
- ・ 賞味期限切れでも食べるようにしている
- ・ 作りすぎない
- ・ 魚は出来るなら内臓も食べる
- ・ 化学調味料は最小限とする
- ・ その日に食べるものだけを買物する

<p>問13:食育・食品ロスに関するご意見、ご要望がありましたら、ご記入ください。</p> <p>食品スーパーに勤めています。賞味期限内でも社内の規定で廃棄になる食品がたくさんあります。フードバンクや子供食堂のような所に提供できるようになればいいのに、いつも感じています。コーディネートしてくれる機関がないのでしょうか？</p> <p>市内の食品ロスを、出来るだけ正確に(外店舗だけでも…)広報などで公開・啓発していく。流通の仕組みの問題であると思う。</p> <p>人間の身体は食べる物からできていると考えています。口に入る物の安全性を誰もが知って食事できるようにして欲しいと思います。</p> <p>年代別に食育に関しての教育があるとよいと思います。</p> <p>食品ロスをなくすのは難しいと感じる。専業主婦でもない限り食材を無駄なく使いきるのは無理、と思ってしまう。が、できる範囲で気をつけるだけでも違いは出ると思う。</p> <p>家庭以外からの食品ロスを減らすため、賞味期限近いものは、値引きして販売するなど、減らす工夫をもっとする必要があると考えます。</p> <p>食品ロスになりそうな店舗の食品を、有効活用できるシステムがあるといいと思います。</p> <p>ロスをなくす、おやこ参加の料理教室を開催してください。ブロッコリーの茎、キャベツの芯など。</p> <p>各家庭で、子供の時から食の大切さを毎日の食事の時に常に伝えることが、必要。学校でも当然な事である。</p> <p>特別なことはしていませんが、食べ物は捨てないように心がけています。</p> <p>食品ロスのお料理講座をもっと増やしてもらおうと、みなさん楽しんで学べると思いました。</p> <p>子供の時から、野菜を育ててみたり(畑がなくてもプランターでミニトマトとか)自分で育てて、その野菜でお料理を子供の時から作らせる、作るお手伝いをする、食に対する意識が高まると思います。食事の時に、旬の美味しさや良さ、産地や安全性について、普通に会話するといいですね。大人も子供や家族とそうすることで再認識できていいですね</p> <p>自分は食品ロスを出していないつもりでも、時々利用するコンビニ等食品のロスについては、便利さの中に置かれている以上知らずに出していると同じで、社会全体の仕組みを変えていかなければ、減ることもなく、普段出していない人にも責任は有る。</p> <p>食品ロスには気をつけていますが、どうしても賞味期限が知らないうちに切れてしまったり、冷蔵庫の奥の方で忘れて期限が来てしまったりということがあり、実行しきれないところがあります。</p> <p>食物アレルギーに対して理解を深めるような教育もしてほしい</p> <p>なるべく国産品を買うようにしている。</p> <p>食べ物を粗末に扱う風潮があるように思う。食事を頂くことにもっと敬虔な態度、行動を心がけています。テレビ番組には食べ物を粗末にし浪費を助長するような食べ放題とか大喰い、グルメ志向の氾濫は如何なものかと思っています。</p> <p>消費期限や賞味期限の決め方と運用の適正化も課題だと考えます。</p> <p>各家庭で出る食ロスを回収して堆肥にして配布する。</p> <p>1、まとめ買いをしない(1~2日分しか買わない) 2、安いと言って余分に買わない 3、頂いた野菜等は極力1~2日中に料理に使用する 4、必要な野菜は家庭菜園で収穫している(一部であるが…)</p> <p>確認ですが賞味期限に近い食品等を回収し必要としている人(養護施設・母子・父子家庭等????)に配給するボランティア 団体は安城市はありますか???? あれば市の広報に乗せていただきたい。</p> <p>生ゴミ処理機にもう少し助成金がつくと嬉しい</p> <p>栄養バランスや食べる物に関する意識が高くなるので、食育は大事だと思います。また、地元産の食品に関心を持つことも、いいことだと思います！しかし、その地元産の野菜を作る田んぼや畑で空き缶やごみが捨てられている光景を時々見かけます。「この田んぼや畑から自分達が食べる物が作られている」とわかっているなら、そういう行為はアカンと考えるだろうし、しなくなるのではと思うのですが…。</p> <p>安城市は産直市場が多いので、地元の旬の野菜が安く買えるのが良いと思います。</p> <p>毎日お茶碗一杯分は、驚きました。</p> <p>やはり小さい頃からの「残さず食べる」という「家庭教育」が一番大事だと思う。1. 親は栄養バランスを考えた食事を子供達のお皿にそれぞれ盛り付け、それをしっかり食べさせる事が重要。2. 戦争を経験した人達にご飯を満足に食べられなかった時の体験談を教えてもらい普通に食べれる事のありがたさを考えてもらう。「安城市の広報」に上記の事柄についての「読み物」を定期的に掲載して市民(特に子育て世代)に読んでもらう。そして食育について考えてもらう啓蒙活動はいかがでしょうか。</p> <p>食品ロスという言葉、今日初めて知りました。これからは、もっと心がけようと思います。</p>

<p>毎日、食べ残しはほとんどありません。たまに食品を買い過ぎてしまうことがあると無理に食べることがあって体重増加につながるのを気を付けたいと思っています。</p>
<p>食品ロスを減らすためのレシピ等、よく見ます。 安城の飲食店や食料品売り場などで、実際にそういった料理を提供・試食などしていただけたら、もっと身近に感じて自分でもつくってみようかなと思う人が増えるように思います。</p>
<p>大事な課題だと思います。子供たちに若い時から教えてあげたい事です。</p>
<p>私は子供の頃からお茶碗にご飯粒が残っていると、親から目がつぶれるとかバチが当たると言われて育ちました。そのため食品を残す棄てることはありません。残ったものは工夫して食べています。日本人は食べ物に対して皆がそうだと思っていました。戦争時の食糧難の苦勞を知る人が少なくなっているのでしょうか。残念ですね。学童時に野菜を作り、収穫し、その美味しさを味わい、農家さんに感謝することを体験して欲しいです。</p>
<p>もっと学校で教えていくと、その子が大人になって食育や食品ロスのことを考えるのではないだろうか。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・コンビニやスーパーの食座は、在庫がないと客足が遠のくことがあるため、食品廃棄物の処理量に応じて課税又は処理手数料を高くするなど、企業努力で減らすことを求める。 ・可燃ごみ指定袋を有料化し、家庭ごみの削減に努める。 ・学校給食はカロリー計算をしているため、総量を減らすことは困難だと思われませんが、欠席者の適正把握に努め、食品ロスの実態を学校で教育する。 ・住民のどの層に食品ロスが多いか調査し、ターゲットを絞った啓発をする。
<p>産直に行くと安城産の農産物がとても魅力的な値段で売っていますが、馴染みのない食材が多く調理方法が分かりません。 安城市は公民館講座が充実してるので、安城産の食材を使った今風のお料理講座を企画して欲しいです。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・賞味期限の仕組みを、根本的に改めて生産・流通・消費のトータルで「食品ロス」をカイゼンするように「安城市から全国へ」発信して下さい。
<p>安い食品でも少量しか買わない</p>
<p>子どもがいるので農薬や添加物などに不安を感じています。 給食も地産地消で無添加などにしてもらえると安心です。</p>
<p>野菜など皮までおいしく上手に使うお料理教室などあるといいと思います。そして、捨てているところは実は栄養価が高く良い食材なんだ、ということを知れたら、もっと無駄なくおいしく食べたいと思えるようになると思います。</p>
<p>国産の物が安く買えると良い。</p>
<p>スーパー、コンビニ等で賞味期限が少ない物を施設等に寄付すればいいかと思う。</p>
<p>動物、植物の命をいただきます ということをお忘れずに無駄な買い物はせず、貴重な食糧資源として残さずに食べる。</p>
<p>行き着けていないお店で食事をする食べ残しをしてしまうことが多いのでメニュー表で量がわかるとよいと思います。自宅で作る時に食品ロスのレシピ本があるといいと思います。</p>
<p>消費、賞味期限をもっと鈍感にし”ロス”を減らすような国民的意識改革が必要でないか、もちろん健康に影響の無い範囲で！</p>
<p>イベントだからなどと店側も仕入れをしすぎている気がする。 消費者だけに減らすことを強いても難しいと思う。</p>
<p>食べ物を無駄にしない、季節の物を味わい地産地消に心がけるなど、子ども達と気をつけていきたいです。</p>
<p>物を大切にすること、日本の伝統文化だと思うので、日本のいいところを小さいうちから教育するのは大事だと思う。</p>
<p>コンビニでは消費期限が過ぎてなくても近いとレジを通らない物は廃棄になったりするのはロスだなあと感じたことがあります。期限切れのものを販売しないためですが、食べられるものを捨ててしまうのは、歯がゆい思いをしています。</p>
<p>時々、広報に野菜の芯や皮を使って作る簡単にできる料理を載せて欲しいです。</p>
<p>安城市は、産直のお店が多いので、野菜は、スーパーで、あまり買いません。野菜は、産直のお店で、季節の旬の野菜を購入しやすい安城市は、ありがたいです。</p>
<p>わかっている面でも面倒だと感じるとやる気がおこらないので簡単ということが大事だと思います。また習慣化するにも時間がかかるので習慣化させる仕組みづくり、ライフスタイルへの組み込む提案などトータルで考えることが必要かなと思います。</p>
<p>冷蔵庫の内容をこまめに確認してから 買い物に行くようにしてしている 買い物は必要以上に買わない。</p>
<p>家庭ではなかなか買えない、置けないので、公民館やスーパーなどに生ごみ処理機を置いたらどうでしょうか？溢れることを想定して、何曜日の何時、と限定するとかして。</p>
<p>作りすぎて冷蔵庫保管していても結局捨ててしまうことがあるので、作る分量も意識したいと思う。</p>

<p>あまり賞味期限を神経質に考えないように、味は落ちてでも食べられる事を知ってほしい。</p> <p>特に意識はしていないが、常に「もったいない」というのが念頭にあるので、必要以上に無駄なことはしていないと思う。</p> <p>頂いた野菜を食べるとき、子供に「〇〇さんが作った野菜美味しいね」など、声かけをしながら食べるようにしている。</p>
<p>個人に食品ロスを亡くす努力を求められても無駄だと考えます。生鮮食品扱いの弁当。ランチのビュッフェといった提供する側の効率から、必然的に生まれる食べ残しの改善こそ改善の一步ではないでしょうか</p>
<p>飽食の時代、過剰に摂取せず余りそうな食材は事前に「飢餓に苦しむ人たちへ」効率的に転送できる仕組みを早急に構築する必要性を感じています。</p>
<p>飲食店や農家と連携を取り、あまりそうなもの不要ものを引き取りそれを使ったレストランやカフェを作って街の目玉にはいかがでしょう</p>
<p>安売りを余分に買ってしまふから売り出しにはいかにないように注意冷蔵庫内の残り物を必ず点検する</p>
<p>全体的に食品の期限が早めに設定されているような気がします。うちでは期限が切れていても納豆や豆腐、卵など安全に食べられています。また期限が間近のものを安く購入し、早く食べるようにしています。</p>
<p>野菜の皮とか食べると、農薬残とかあるから、やめた方がいいと思って避けている</p>
<p>飽食の時代だからこそ、便利で何でもスーパーに行けば手に入る時代だけれど、学校や地域で農業体験や工場見学などして、食べ物を大切にできる心を育ててほしい。</p>
<p>日本のデンマーク、安城市でいられるように、地産地消、産直や給食の材料は安城市産のものを使うなど、とにかく行政ももっとサポートしてほしい</p>
<p>食品ロスをなくすために、</p>
<p>野菜の皮や芯の上手な活用方法などを教えていただける講座などがあれば受講してみたいと思います。規格外の食品をもっと買えるようにして欲しい。</p>
<p>食品添加物について危険性を広く周知してほしい。安城市産の農産物を会社とかで使ったり、販売したりしてほしい。安城市産野菜ジュースみたいな手軽に野菜を取れる加工品を開発してほしい。</p>
<p>皮や芯を どうやって料理に使えばよいか知りたい。</p>
<p>安城市はこども向けに食育に関する講座や体験する機会がわりと多いと感じており、積極的に参加を心がけています。</p> <p>しかし、まだまだもの足りないため、こどもたちが様々なことを体験できる食育講座やイベントを期待します。</p>
<p>食材の皮や生ゴミの処理をただ捨てるだけで、肥料やゴミ処理機などを使いたいと思っております。</p> <p>また、残ったら冷凍するなどすると多少日持ちするので、食べられなかったら冷凍保存を！と呼び掛けるとよいかと思います。</p> <p>パッケージに冷凍保存方法を添えるなどするといいいのかなと。</p>
<p>食育や食品ロスに関する教育は学校などでは行われていると思うが、公共施設を使つての(大人に向かつての)食事の提供があつてもいいと思う。</p>
<p>家庭菜園をしているので、生ゴミは、畑の肥料にしています。キャベツの芯やキャベツの固い皮も、みそ汁に入れて食べています。大根やにんじんは皮をむかず、そのまま料理しています。</p>
<p>2人家族なので、小分けパックをしてあるスーパーが増えるといいと思う。</p>
<p>コンビニの食品の廃棄処分がいつも気になります。安城市でフードバンク活動はできないか、と思っています。</p>
<p>食事は、人間の基本です。特にバランスが重要です。やはり、野菜不足になりやすいので、地産地消が良いです。</p>
<p>食品ロスを言い始めたのは、ここ数年の事だと思うので、将来的に皆が意識するようにするために、幼少期からの学校教育が必要だと思う。</p>
<p>安城市の小学校で行われている食育だけでは足りません。</p> <p>もっと食べることの大切さがつたわり、何を食べれば健康を維持できるのかこどもたちも大人も学ぶべきだと思います。</p>
<p>自分で野菜を作り食べています。形、小さい、多少の虫食いで捨てて食べる事なく食べています。</p>
<p>こどもにも生産者の苦勞を教える機会がもっとあるといいと思います。</p>
<p>自給率の低さと兼ね合わせて、地産地消のことも考える様に行政からの働きかけが必要だと思います。</p> <p>小学校の授業に、田植え・稲刈り・草取り・野菜作り(畑)を取り入れたらどうでしょうか。</p>
<p>まだ食べれる物、賞味期限内でも企業(スーパー等)の事情で廃棄されているものを、フードバンク等に寄付できないか。個人でもお中元やお歳暮などで頂いたが食べないもの、使わないものを有効利用したい。できれば気軽に寄付できるシステムがあればいい。安城市にフードバンクがあれば、自分ができる範囲で協力したい。</p>
<p>買い物に行く回数を週に一日からでも減らしていき、あるもので工夫して作るように意識を変えていく必要があると思います。</p>

<p>米作りに一年かかり、魚捕るのに漁師は命懸けなのを、皆んなに理解される環境が必要。世界の人口増でいずれ食糧確保を目的に世界で戦争が頻繁に起きると思う。中国の南支那海進出が一例。昔の大日本帝國を想起しなければ。</p>
<p>お店での廃棄分を減らすため、早めに値下げ等の対応で売り切るような対策をして欲しいです 賞味期限と消費期限の違いをもっとアピールすると思います</p>
<p>アンケートに参加してより食品ロスについて考えました。 機会あるごとに食品ロスについて発信すれば、考える機会も増えるとおもいます。</p>
<p>JAあいち中央とタイアップして地産地消を積極的に推進し、学校給食や、家庭での消費をPR願いたい、 学校給食は、栄養バランスも考えてあり、ありがたいのですが、 給食の時間が短く、時間内に食べ切る為に、子供が量を減らす時もあると聞きます。 せっかく作っていただいた給食が残ってしまうのはもったいないので、全体に残っているのであれば、作る量を減らしてはどうかと思います。</p>
<p>子どもに対しての食育は、小学校などで行われていると思うが、もっと親に対して食育をした方が良い。 食品ロスを出さないために必要なレシピ集があると嬉しいです。安城市がけんさち運動をしているうちに、 外食をするときに目安になるような ご飯の量などを標示していただけるようにレストランに提案していただくと思います。多すぎて残してしまうのでこもりにもしてもらうとかお願いできるから 便利です。</p>
<p>食品の賞味期限が切れたものでもなんでもなければ食べてます。 高齢者2人世帯でするのでどうしても残ってしまうものがあります。 1回で使い切ってくださいと書いてありますができるだけ冷凍にしています。</p>
<p>賞味期限が近い保存食、缶詰、レトルト等は販売店のルールで捨てられる、とニュースで聞いた。食事に困る家庭もあるというニュースも耳にするので、相互をつなぐ取り組みが活発になるとよいと思う。</p>
<p>賞味期限近いものや、家庭で残りがちな缶詰などを持ち寄り、施設などに配る取り組み(フードバンク?)が安城市でもあるといいと思います。</p>
<p>食育と同時に歯の健康も一緒にやってほしい。 小学校で年に何回かはやるものの、一定の期間だけでなく「毎日」給食のあとは歯磨き習慣をつけてほしいです。 錦町小学校は安城で1番虫歯が多いのでその対策をとってほしいです。</p>
<p>我が家はみんな少食なので、必ず晩御飯のおかずが残ります。次の日の朝・昼御飯に食べます。2日くらいなら冷蔵庫で保存し、たくさん作りすぎて2日じゃ食べきれないくらいなら、冷凍保存しできる限り早めに食べてます。</p>
<p>スーパーなどで、少量の商品を充実して欲しい。</p>
<p>これは特に学校(小・中・高)で徹底して教えることが大事だと思います。特に、世界で十分食べられない子供たちが大勢いることを、知ってもらうためにも、子供の時から教育すべきと考えます。</p>
<p>皮を厚く切ったりする理由の一つが、農薬除去の一環だったりするので、安全性の高い材料であることが大事では無いかと思います。</p>
<p>産地や栄養素だけでなく、加工食品の添加物についても学ぶ機会が欲しい。(避けた方が好ましい食品添加物など)</p>
<p>子供の参観日の時給食時間も参観しました。残す子供が多いことに驚いてます。もったいないと思います 親が食べ残しなどしてしまうと、子供も常に見ているので、残していいんだ、捨てればいいんだ、という意識が働いてしまうと思います。良い手本となれる様、大人が見本となって、食べ物の大切さを後世に伝えていかなければならないと思います。</p>
<p>地産地消をもっと推進して欲しい。</p>