

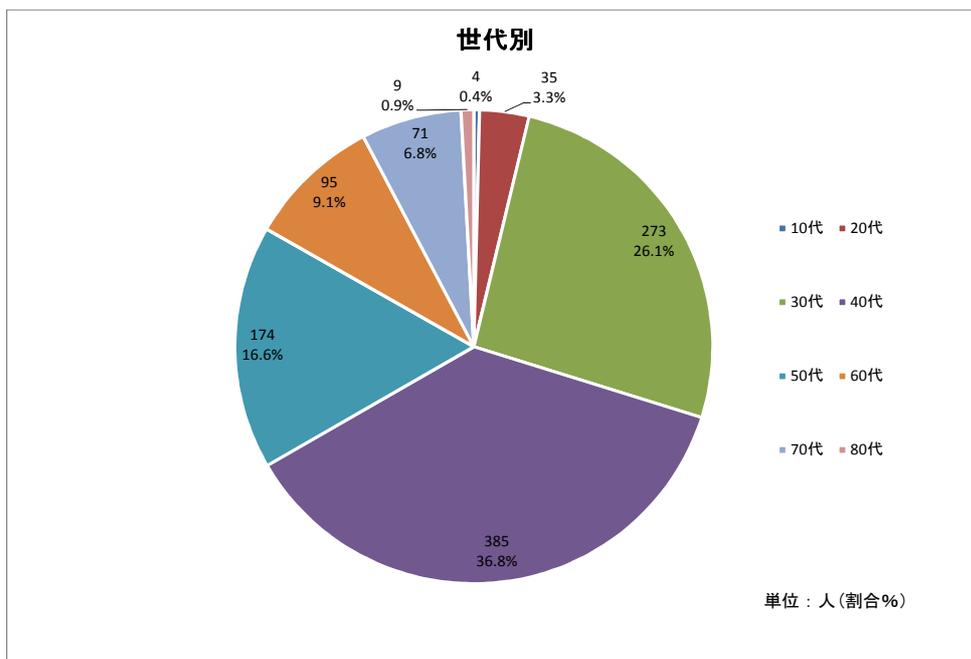
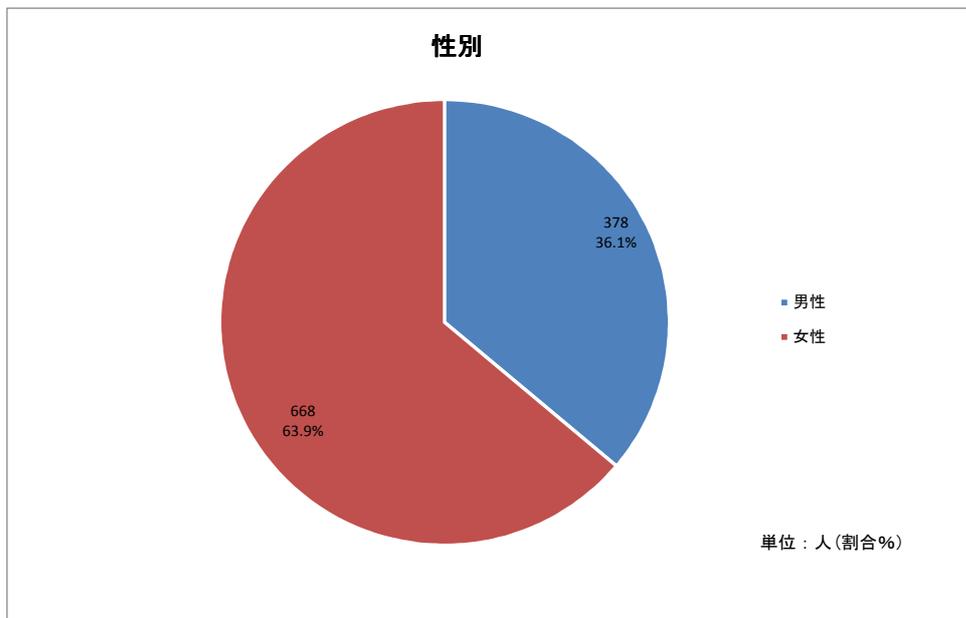
第10回eモニターアンケート「食育について」

実施期間
回答数

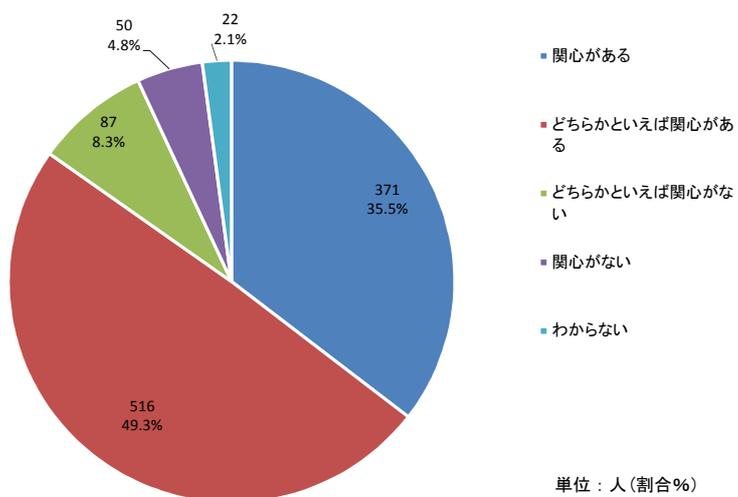
平成30年11月20日
1046 人

～

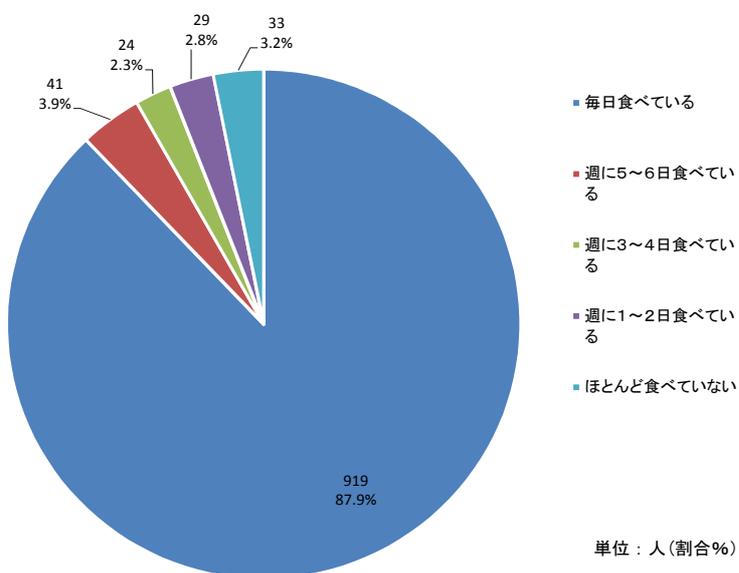
平成30年11月27日



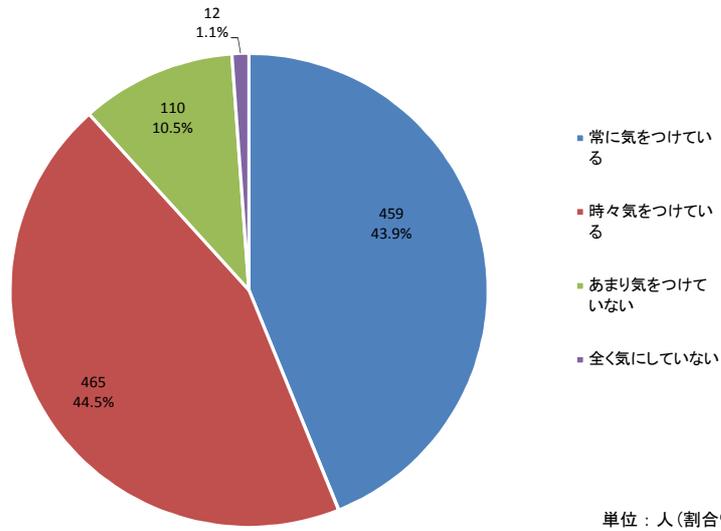
問1: 食育に関心がありますか。



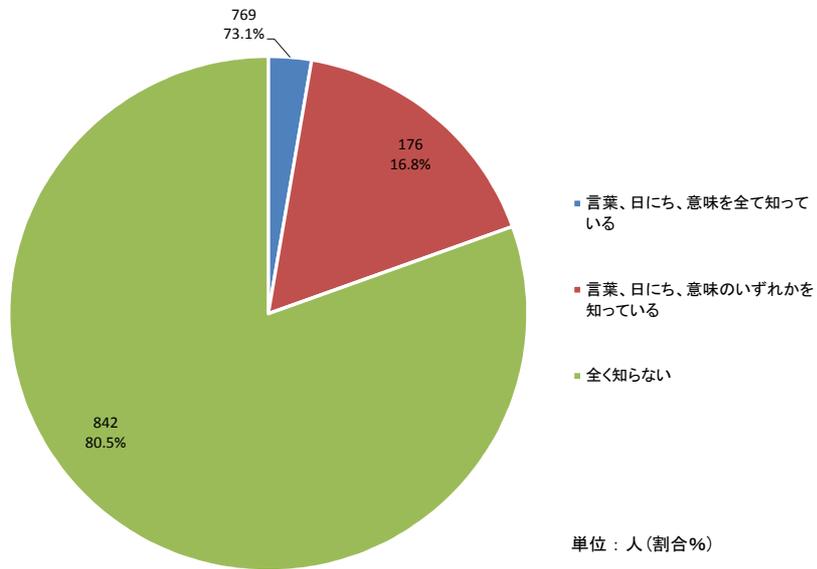
問2: 朝食を食べていますか。

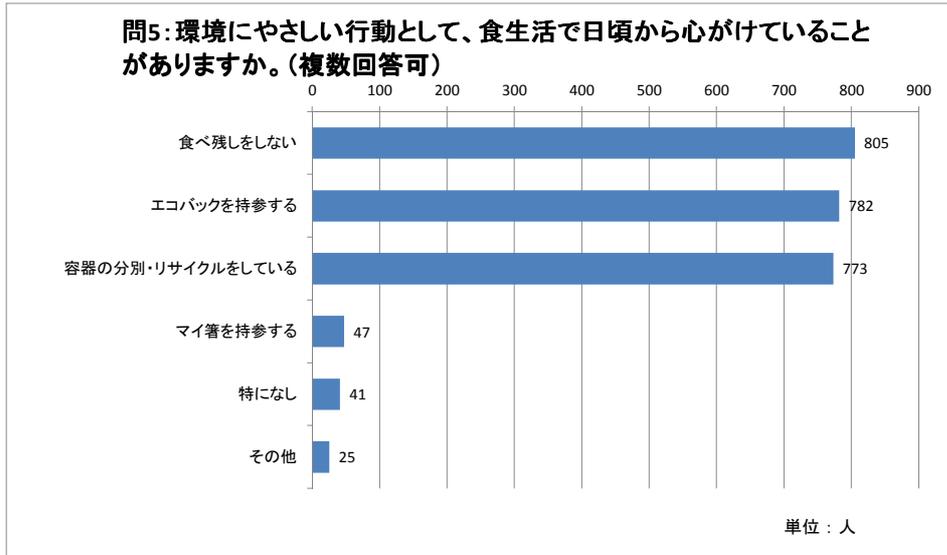


問3: 野菜摂取量を増やす等、栄養バランスに気をつけていますか。



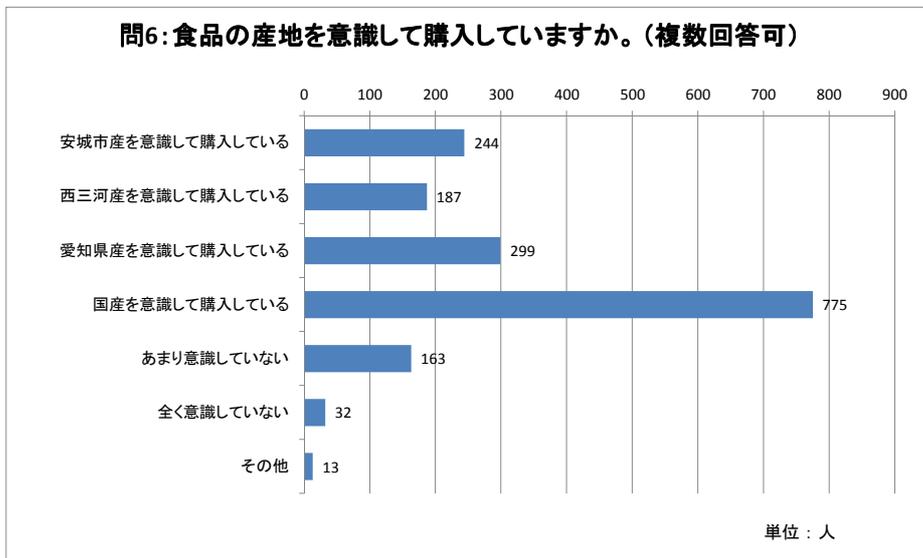
問4: おうちでごはんの日(食育の日)を知っていますか。





その他と回答した人の意見(抜粋)

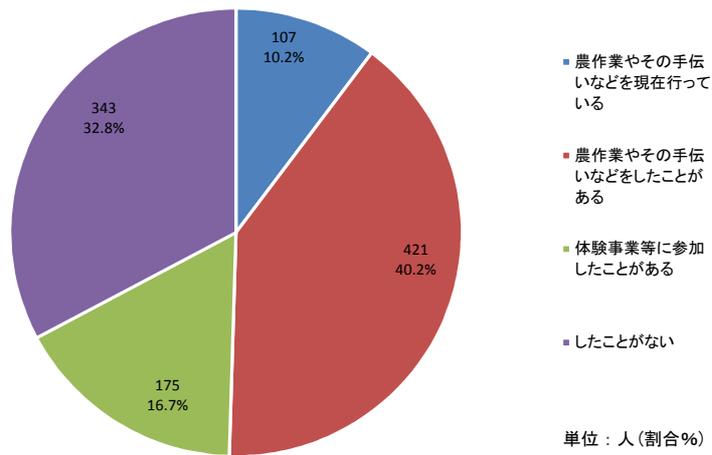
- ・できるだけ野菜を食べるように心がけている。
- ・期限切れでも食べる。
- ・食材を買い過ぎない。
- ・買い物時、無料でもらえる割り箸、調味料など必要のない場合は断る。
- ・腹七分目、余分に食べない・作らない。余った分は数日中に食卓へ。
- ・買い物に行った際に日保ちしない食料品を買いすぎない。冷蔵庫の中をスッキリさせる。
- ・外食時に残った料理を持ち帰る。
- ・生ゴミは、畑に埋め肥料としている。
- ・残り食材を腐らせないように、適度に冷蔵庫を確認して残り食材でできるメニューを考える。
- ・環境について考えられた製品、食品を使っている。
- ・マイボトル持参。
- ・地元の野菜を購入している。
- ・油污れは新聞で拭いてから洗う。
- ・簡易包装のものを選択している。
- ・近場で取れた野菜を買う。
- ・野菜を家庭菜園で作る。
- ・生ゴミを少なくする努力をしている



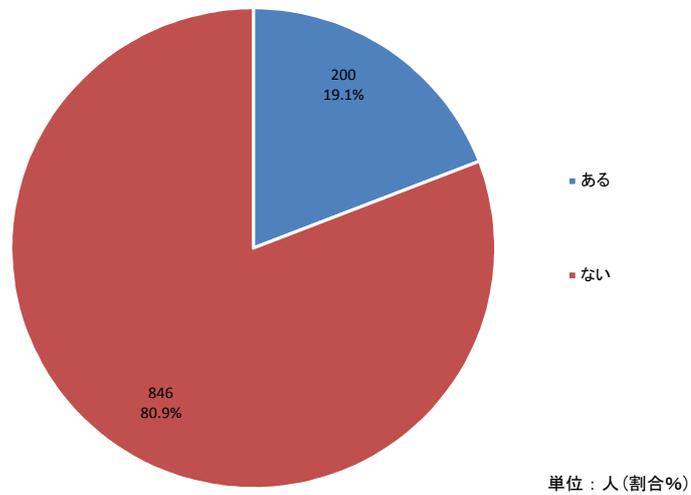
その他と回答した人の意見(抜粋)

- ・国産かどうか一応見るけど、買えない時もある。
- ・価格優先
- ・意識はするが、購入には影響しない場合もある。
- ・食材や国によりけり。
- ・国内外問わず、そのものの1番おいしい産地のものを選んでる。
- ・選べるなら国産や安城とか愛知のものを選ぶが、選べない一択の時はどこの産地でも買います。
- ・農協で積極的に購入。

問7: 農作業やその体験等をしたことがありますか。



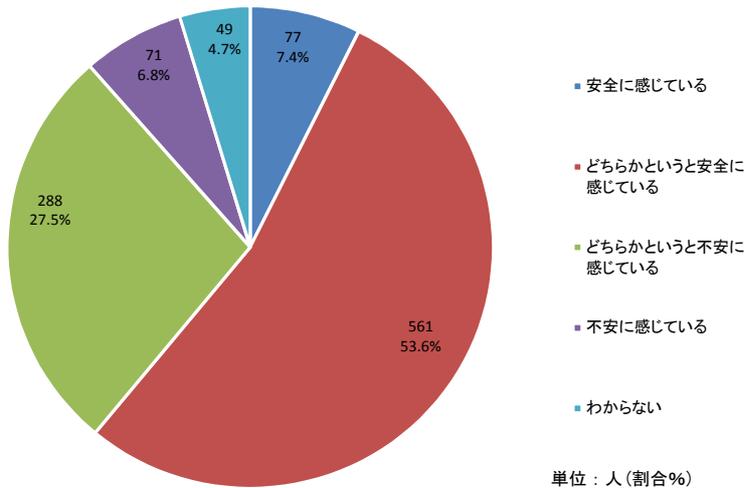
問8: 安城市の郷土料理として、思い浮かぶものがありますか。



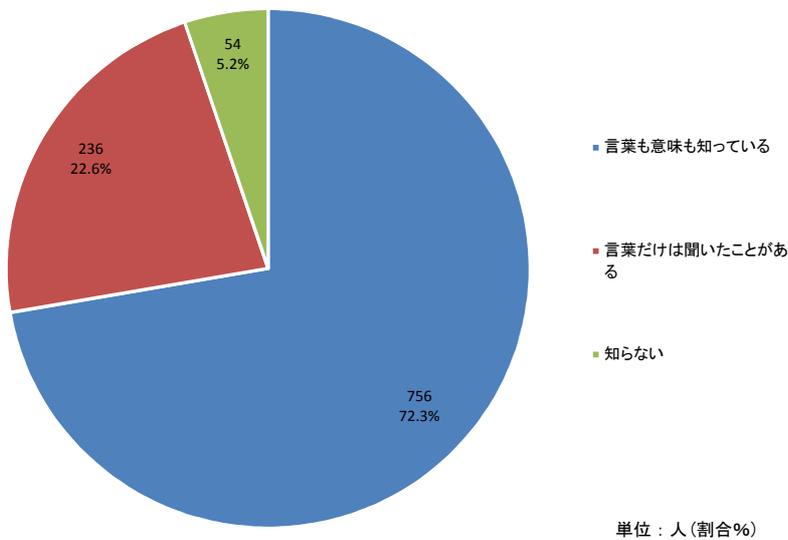
問9：具体的な料理名を記入してください。
 (問8で「ある」と回答した人)

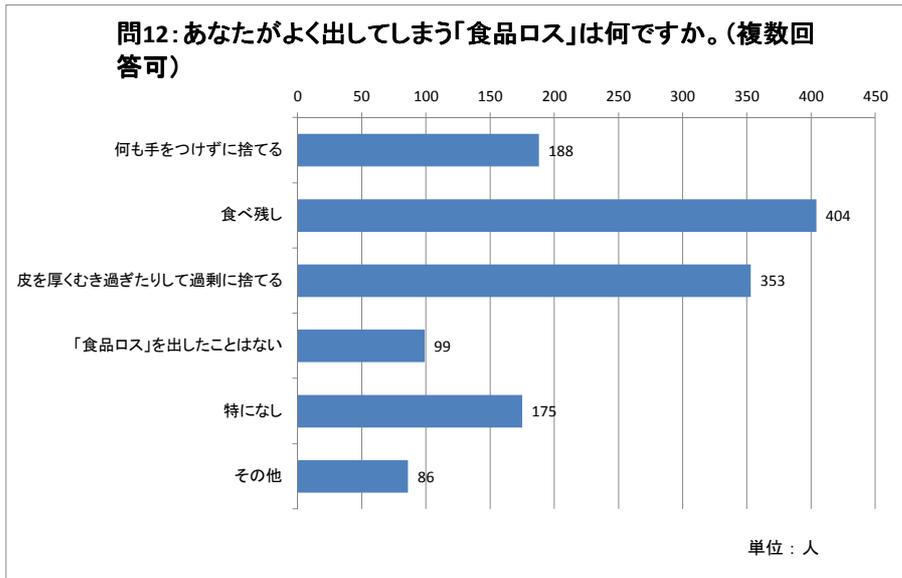
・いちじく	・北京飯
・いちじくゼリー	・梨
・いちじくの天ぷら	・伊賀まんじゅう
・いちじく料理	・さしめん
・五平餅	・和泉そうめん
・安城和牛、いちじくを使ったもの	・地豆
・義母が作ってくれるバラ寿司、おでん	・大学いも
・にんじんご飯	・落花生を使った五目豆。押し寿司(箱寿司)。おこしもの。
・煮味噌	・いないもち
・仔馬のハンバーグ	・ひきずり
・うどん	・大豆料理
・お米全体	

問10: 食品の安全性についてどのように感じていますか。



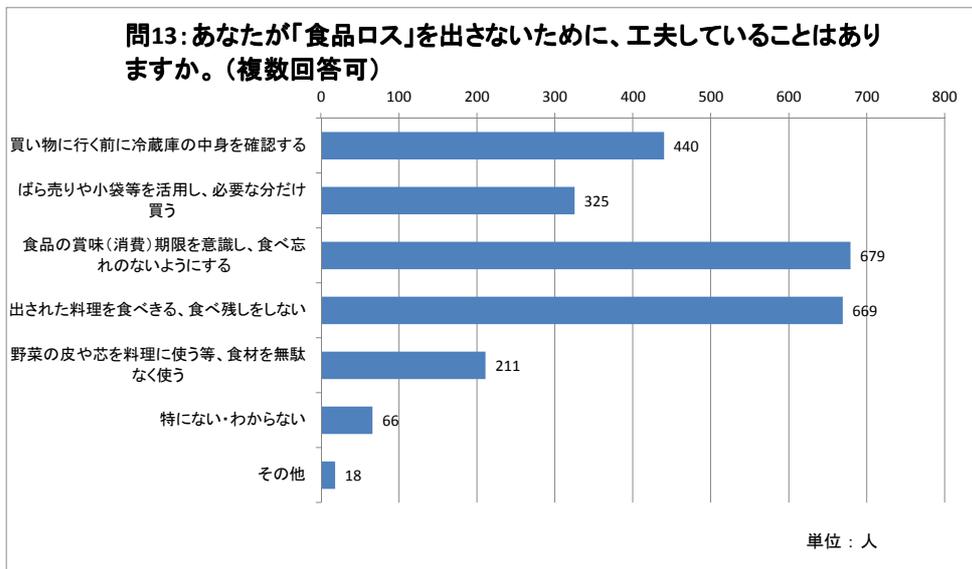
問11: 「食品ロス」という言葉を知っていますか。





その他と回答した人の意見(抜粋)

- ・アレルギーがあるので食べられないものがある。
- ・お付き合いでいただいたものの食べきれず処分せざるを得ない時がある。
- ・子供の食べ残し
- ・賞味期限が過ぎてしまい、廃棄すること。
- ・冷蔵庫の野菜が古くなって、捨てる部分が多くなる。
- ・外で食べるお弁当が口に合わないと残します。
- ・野菜にカビがはえて食べられなくなる。
- ・半端になってしまった食材。
- ・食べきれずに、傷ませてしまう→食べられなくなり、廃棄。
- ・災害用のレトルト食品。もともとレトルトが嫌いだから最終的に捨てる。
- ・買ってあった食材を全部使えず破棄してしまうことが、今までにあった。
- ・沢山有りすぎて食べきれない。人にあげるのにも気を使うので無駄にってしまう物がある。
- ・果物など、腐ってしまったもの。
- ・採れすぎた野菜を消費しきれない。
- ・出来るだけ食べられる部分は食べて、キャベツの青くて硬い外葉等は犬にあげている。



その他と回答した人の意見(抜粋)

- ・冷凍庫を活用したり、料理をリメイクして次の食事の一品に加えたりする。
- ・期限切れでも食べる。
- ・欲張らない。
- ・量が多い時は他の家族に分けるなどして食べ残しをしない。
- ・家にある食材を書き出し、数日間の献立を決めておく。
- ・使い切らないものは冷凍保存する。
- ・冷蔵庫の中にはあまり食材を買いだめせず、冷蔵庫の中身の期限など常に把握しています。
- ・5,000円以上のまとめ買いをした時はレシートを取っておき、使い切った品は消して、在庫管理をしている。
- ・献立を考え必要なものを買う。
- ・使いきれそうなら、賞味・消費期限の近いものから購入する。
- ・野菜くずは全てたい肥にしている。
- ・週毎に特定のメニューを決める。

問14：食育・食品ロスについて、ご意見、ご要望がありましたら、ご記入してください。（抜粋）
食品ロスについて考えたことがありませんでした。これからは意識して行動しようと思います。
子供への教育が必要だと思う。
学校給食のレシピが知りたい。献立表にレシピが載るのはいつも「ビビンバ」です。ビビンバ以外のレシピも知りたいです。ビビンバはわが家のビビンバの味とも違い、給食ビビンバも時々家で作ります。おいしいです。
外食でも、持ち帰りができる店が増えると良いと思います。
食品ロスは環境保全のために有効なのですか？食品をゴミ扱いすることに非常に抵抗を思えます。土用の丑のうなぎや恵方巻きなど、スーパーなどが作り過ぎて廃棄している報道を見る度、食材を無駄にしないよう作る側（スーパーやコンビニ）に工夫や努力をして欲しいと思う。
冷凍できるものは小分けして使い切れるようにしています。賞味期限の表示がもう少し緩くなれば食品ロス少しは減るような気がします。
生まれ育った環境が大きいと思うので、食育で早め早めの教育をすべきだと思う。
食品残渣（ざんさ）について、事業系（業種別）、家庭系（地域別）のどこにロスが多いのかを分析していただき、学校教育、ごみ指定袋の課金、生ごみ処理機の補助などぐらいいか思いつきませんが、業種別、地域別に合った効果的な施策を検討してくださいますようお願いいたします。
子供が小さいので情報はできる限り取得するようにしています。
食べ物に困っている世界中の人達を思えば、豊富な日本なので、無駄なく一人一人が意識してロスがない様に食べ物を大事にして欲しいです。
愛知県や三河地区、安城といった郷土料理が気軽に食べられる施設や場所が欲しい。七夕などに店が出るのもいいかもしれない。
食べられる事に感謝して生活が出来る事を子供時代から教えてあげることが大切だと思う。
使用期限と賞味期限を時々混同してゴミにする事あり。特に使用期限の本当の期限（これ以上では腐る、保存方法等）をわかりやすくしてほしい。私の両親は明治・大正生まれの農家出身で、食品を大事にするよう、破棄しようものなら、これを作るのにどれだけ苦労し、どれだけ時間かかっているのかと説教された。今は食料が多すぎて確保に苦労しない環境なので、家庭での教育が大事。
トランス脂肪酸が日本で規制されないことに不満を感じている。
以前コンビニでおにぎり、パン、弁当など賞味期限切れの食品を大量に廃棄を続けていたのを間近に見て、なんとかならないかと思いましたが、「食品ロスバンク」みたいな所を作り、そこで本当に困っている方々に分ける事が出来ないか、と思います。
食べることは生きること。その為には、安全な食品のほうがいい、旬なものがいい。十年になるが、JAの貸農園で、野菜作りをしている。孫たちも水をやったりした野菜は率先して食べてくれる。
クリスマスケーキや恵方巻きなどのイベントメニューがスーパー等で大量に廃棄処分されています。売れる見込みで過剰に作り過ぎる企業の感覚が気になります。
食品購入のためスーパーに行きますが、我が家は高齢者3人で生活しているので食品も少量で良いのですが、適量と思われる物が見つからない事が多いです。ロスのない様なるべく購入しないように心がけています。高齢化社会が進む現代、食品購入にあたり極力ばら売りを推進すればロスもなくなると思います。
コンビニなどの弁当や総菜が期限が切れたと同時に廃棄されていると聞き、とてもそちらの方が食育に悪影響ではと感じる。
外食先などで食べ残しを持ち帰りできる制度が広まってほしい。
食育は意識していませんが、食品ロスは自覚もあって改善しなければとずっと思っていました。何か良い方法があれば参考にしたいです。または小分けで売っているスーパーの情報とか、アプリやネットで、今余っている食材で何が作れるか簡単にわかるといいんですけどね。
大手のスーパーでは、パックの容量が多かったり、まとめ売りが多く、あまり行かないようにしている。野菜でも、少量で売っていれば無駄にならないので、小売りをしているスーパーに行くようにしています。
賞味期限の設定が厳しすぎたり、皆が敏感になりすぎる風潮を改める方がいい。スーパーでは早々と棚から撤去する慣例をやめるべき。
コンビニ、スーパー等品揃えが豊富で便利ですが、その分食品ロスがたくさんあると思います。食事に困っている方等に配ったり安く購入できるようにして、便利だけではない、環境に優しく、暮らしやすい世の中になれば良いと思います。
野菜の皮や芯を使って作れる簡単な料理レシピを、スーパーや農協の売場に掲載すると良いのではないかと。
食育などに関するイベントなどを行って欲しい。

今は食べ過ぎに注意する時代になりましたので、作りすぎた食材を再利用する方法も学んでいきたい。
値段は高くても国産を選んで買っています。JAの青果は地元の生産者が作られたものが多いので新鮮ですね。スーパーの物より長持ちします。サルビアスタンプも使えるようにしてください。
飲食店等に小食の人や高齢者用に少量メニューが必要。
食品ロスの半分が家庭からとは知らなかった。コンビニなどの売れ残り品の廃棄がほとんどだと思っていた。普段、家内の手料理で過ごしているので今まではあまり考えてもいなかった。留意すべきと思いました。
子供達に対する家庭や学校の地道な教育が大切と思う。行政が行う一過性のイベントは効果が薄い。教育支援、店との協業などへの日常的な活動を目指して欲しい。
料理をするという概念・楽しみに関する教育も必要でしょう
「もったいない」と言う日本人の心を意識していれば食品ロスは減少するし、家庭での食事を和食にすれば食育は進むと思われる。
子供が生まれ、ますます食育に興味をわき、添加物を気にするようになったため、安全な食べ物を見極める力をつける機会があればいいなと思います。
食育は地産地消や食品ロスということだけでなく、知育徳育体育技育などのベースとなるもの。それを踏まえ、1日に必要な栄養摂取量から何をどのくらい食べたらいいか、一人一人が学んで賢く食べるものを選ばなくてはいけない。そのための学びの場を広く、多く行なっていくことが健幸安城にもつながっていくように思う。
小さな子供がいて、なかなか思い通りに家事が出来ない。料理が苦手なので、食育に繋がる子育て支援があれば嬉しいです。
乳児育児中でなかなか思うように料理(食材の効率良い消費)が出来ないのが難しいです…もう少し育ってきたらまた気を付けていきたいと思っています
ゴミ削減にもなるし、家計も節約になるしとても大事なことだと思います。学校でも勉強する時間をとって頂くと、子供達は素直なので、ずっと理解し、家で親にその大切さを話してくれると思います。小さければ小さいほど身につくのではないのでしょうか。
自分が子供の頃に比べて、学校や幼稚園で栄養士さんが給食について話をしてくれる機会が増えている気がする。
食品ロスのほとんどが商店や飲食店から発生していると思っていました。約半数が一般の家庭から発生しているとは驚きです。このことをきちんと受け止めて、これからロスを出さないよう心がけたいと思いました。
身体健康は質の良い食事からだと思います。食事を作る人が、意識をしていくことが大事だと思います。食べる人は、感謝をして「いただきます」をいう。家族関係も良くなると思っています。
食育は本来、幼少期から家庭で教育されるべきものであり、わざわざ市が予算をかける必要性や意義がわかりません。
安城市で食育アドバイザーの資格を取る講座みたいなものを開いて欲しいです。
賞味期限間近のものを、登録してあるお店から安く買える制度が東京の方であるみたいで、安城でもあれば買いたいです！早くそういう制度を整えば食品ロスも減ると思います！
大人になって突然身に付くものではないから、家庭の中で日頃から意識して子どもたちに伝えていく必要があると思う。今の子どもたちはちょっと食べて残すことに抵抗がない子が多いように感じられるので、親子で考えていく機会を増やしていけるとよいと思う。
広報に毎月食育レシピ、食品ロスレシピを掲載する。
物が溢れ、使い捨てに慣れた生活は便利ですが、廃棄も増えて不合理。この感覚が食にも蔓延してきていると思います。今一度まずは食から始め、物のロスを減らす必要があると感じます、自主的には出来ないの、政策で市の方針として進めて欲しいです。コンビニを減らす、パックを減らす、数を選択して購入できる仕組みなど。
なるべく国産(精肉などは絶対に国産)の食品を購入するようにしています。しかし、国産の記載があっても、企業や生産者による偽装がないか(時折偽装事件が起こるので)とても不安になることが多いです。食品ロスについては、必要なものを必要なだけ、という意識を持つようにしています。
子供の好き嫌いが無くなるような調理方法や、食品ロスの工夫について広く周知してほしい。
食品ロスがなるべく発生しない様に家族で確認しあっている。安城市といえば・・・、と言える名産品名物をつくる為に関係者を集めて話し合う機会を設けたらどうでしょうか？(仮称=安城市名産品発起委員会)

<p>少子高齢化が進む中で一軒の家庭で必要とする量が縮小している。販売されている包装単位が4人家庭位を想定しているの、今から2人や単身の家庭が増える中でミスマッチになってきているのではないだろうか、販売単位や方法を変えて行くことで廃棄ロスの減少に繋がる必要があると考える。</p>
<p>小さいうち（小学校など）から、教育の一環として学習、指導していくのが望ましいと思います。野菜の皮をおいしく食べる方法や、子供の成長段階に応じた栄養バランスについて、詳しく知りたい。</p>
<p>簡単に捨てたり残したり、贅沢すぎて、食に困っている世界中の人に申し訳なく思う。野菜などの販売規格（大きさ、形、傷など）は見直すべきではないか。</p>
<p>日本が食品ロスが多い国だということをもっと広く公表する必要があると思います。</p>
<p>そんなに家庭から食品ロスが発生しているなんて驚き。お店の売れ残りがほとんどだと思っていた。でも食品ロスって家庭からのものがどのくらいか、どうやって計測しているのかなあ。</p>
<p>野菜のことばかりでなく添加物の事、商品表示の見方などにも力を入れて欲しい。自分の口に入れたものが自分を作っているという根本的なことから考えるように意識付けしていくといいのではないかと思う。安城の郷土料理に箱寿司があると最近耳にしましたが、子供の頃食べた記憶もなく郷土料理という感じはしない。</p>
<p>企業に食品ロスを減らすことでインセンティブを与えると、ロスを減らす取り組みを行政主導で進めたらよいと思う。</p>
<p>子供がいる時は子供の健康を考えていたが、夫婦二人になったので食育はあまり眼中には無い。食品ロスは国を挙げて考える大切な問題と認識している。</p>
<p>食育でアレルギーの知識の啓蒙にも力を入れてほしい。</p>
<p>食育について、食べ物の栄養価や作り方だけでなく、環境問題にどのように対応して、どのようなルートで作られているのか、作っている人達の労働環境や、国についてのバックグラウンド、食品添加物や食品そのものの安全性と摂取のリスクについて、などについても教えてほしい。食品ロスは本当に勿体無いので、安城市だけでも無くしていけるように、現在食品ロスを無くす取り組みをしている自治体や企業を参考に、何とかしてほしい。</p>
<p>できるだけ旬の食材を無駄なく食べたいと思っています。子どもにも安城市や三河、愛知の特産品や郷土料理を教えてあげたいと思います。</p>
<p>最近、特に気になっているのが、食品添加物で、それをいかに減らすことができるか、ということに大変興味があります。食品添加物について学ぶことが必要だと思います。</p>
<p>市内の小・中学校の給食がおいしくないと子供が言います。栄養たっぷりで、献立も工夫されているし、そんなことはないと思うのですが、どうしてそう思うのか理解できません。給食を作ってくれるみなさんに申し訳ないと思います。牛乳が夏でも、冷えてなくて生ぬるいようなので、衛生面が気になります。</p>
<p>農薬や放射能汚染など、食材に対して不安な要素が多くて困ります。地元産の作物に関しては、安全基準をできる限り国の基準よりも厳しい、独自の設定にしてほしいと思います。</p>
<p>長男が中学生なので学校給食を食べています。献立表に地産地消のメニュー等があるので、家の食卓でも参考にしながら料理をしています。やはり地元産の食材の活用はいいと思いますので、もっとスーパー等でもコーナーなどを増やして欲しいと思います。</p>
<p>日本は食品ロスがあまりにも多いと聞きました。ただただ勿体ないです。ゴミ捨て場に、開けられていないお豆腐や袋麺を見つけた事もあります。本当に無駄が多いと憤慨しています。閉店近いスーパーの棚に、たくさんの消費期限のある商品を並べる必要があるのか疑問に感じます。産直市では、野菜など売り切れが当たり前なのになあと思っています。</p>
<p>野菜の捨ててしまっている部分の活用法を知りたいです。</p>
<p>食育に関して我が家では子どもが小学校で学習して以来、発酵食品を意識して摂るようにしています。食品ロスに関しては食材は無駄のないよう購入することを意識した上で賞味期限に関してあまりナーバスにならず可能な食材は冷凍保存しています。</p>
<p>子供たちに給食センターを見てもらったり、体と食べ物がどのような関係かを教える機会を沢山作って欲しい。安城市の給食は素晴らしいと思う。是非色んな人に知ってもらいたい。</p>
<p>子供が学校や保育園で収穫した野菜を持って帰って来たとき、すぐその日に食べたい！と言って食べていました。自分で育てたり、収穫をしたりすると、本当に愛着がわくのだと思います。自宅は、マンションでなかなか栽培ができないので、園や学校で取り組んで頂けるのはありがたいことだと思っています。</p>
<p>食育・食品ロスにかかわるクリニック（研修会）イベントを人が集まるシチュエーション（デンパークや何かのフェア）で開催したり、その後に懇親会を行ったりしてはいかがでしょうか。</p>

食品を買いすぎないようにし、週末には調味料や日保ちする食品以外は冷蔵庫にない状態にして、食べきることを意識しています。また、野菜の皮はぬか漬けにしたりして無駄なく食べる工夫をしています。ぬか漬けに関しては、興味を持っている人が多くいると思うので、食品ロス対策の活動として、ぬか床を作るワークショップなどを市で行うのもいいのでは。

意識はしていますが、冷蔵庫の中で賞味期限切れの食材が出てしまう事があります。仕事をしているので週末にまとめて買い物をします。すぐに使わないお肉等は小分けにして冷凍庫へ入れるようにしていますが、足の速い野菜等は使うタイミングを逃してしまうと食品ロスになってしまう事もあり、気を付けたいです。