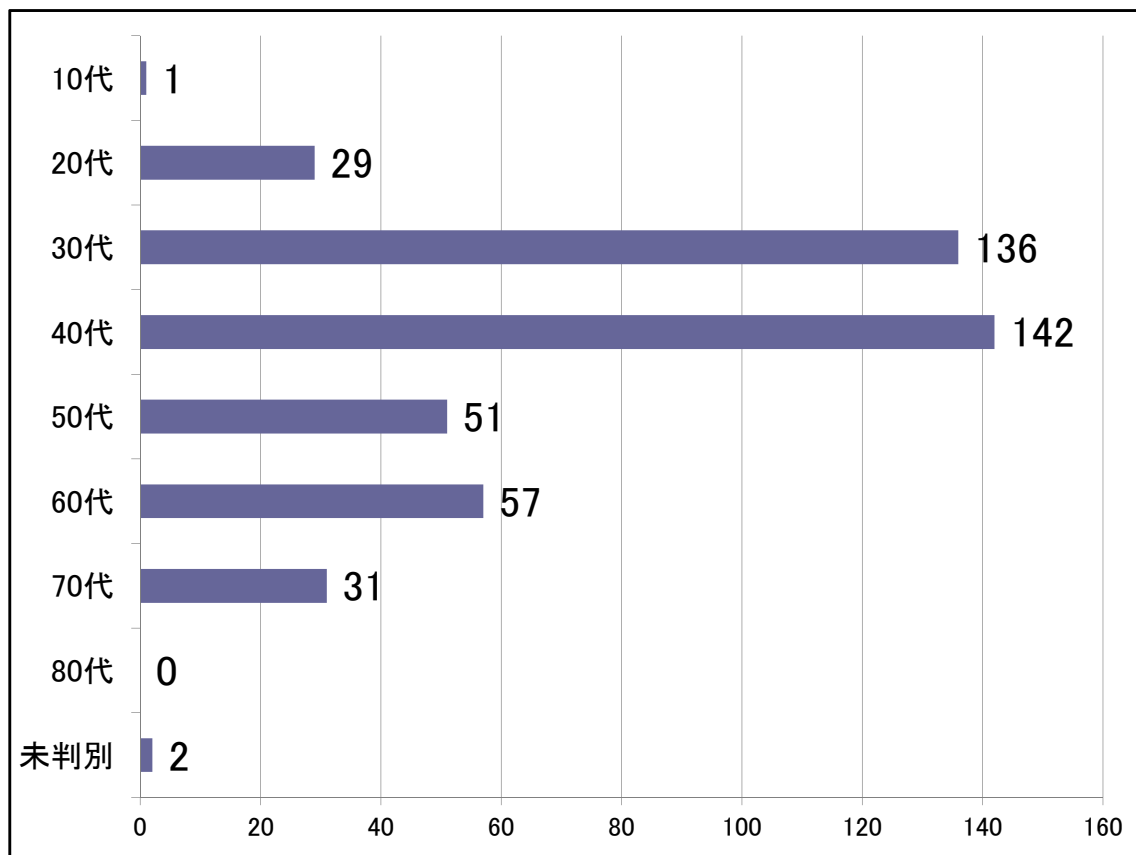
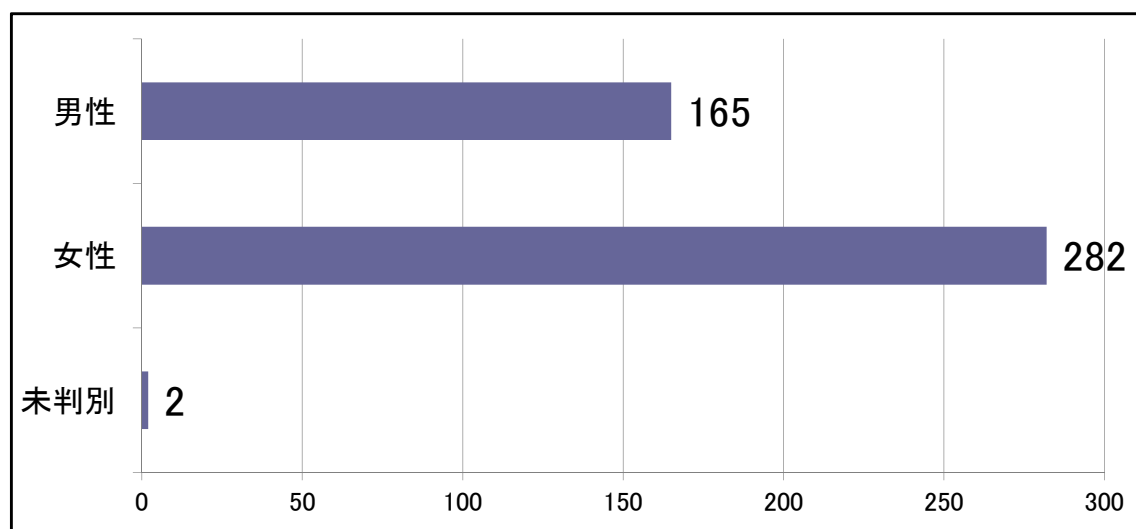


第7回eモニターアンケート「食育について」
実施期間：平成24年12月4日～14日、回答者数449人

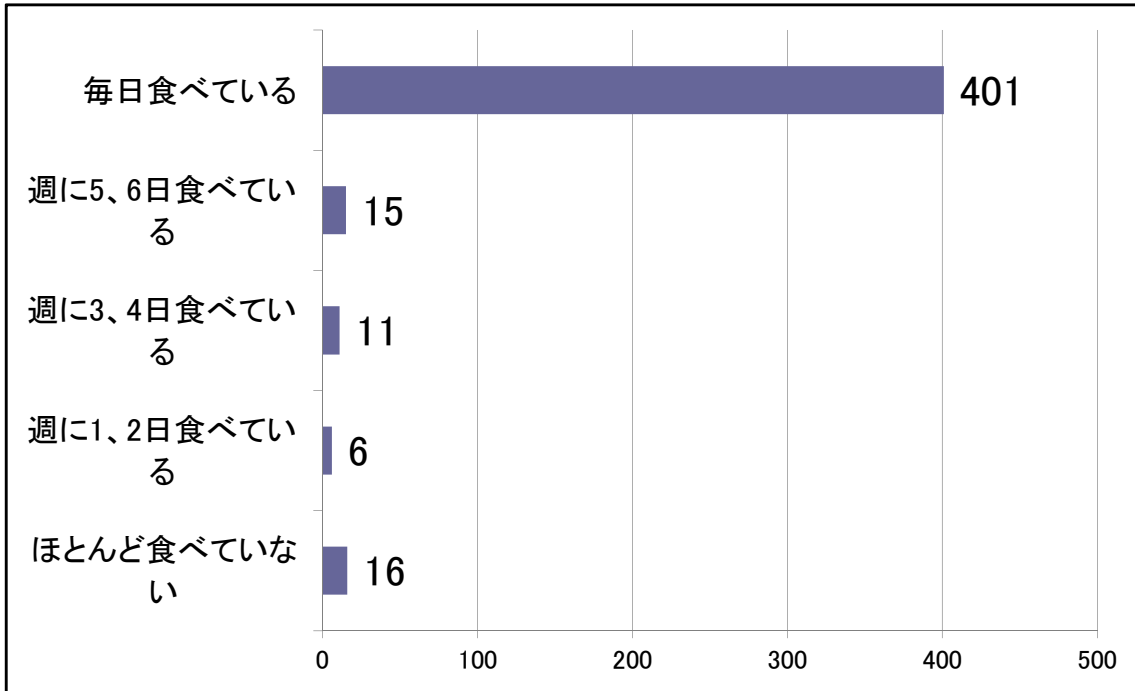
世代別回答者数



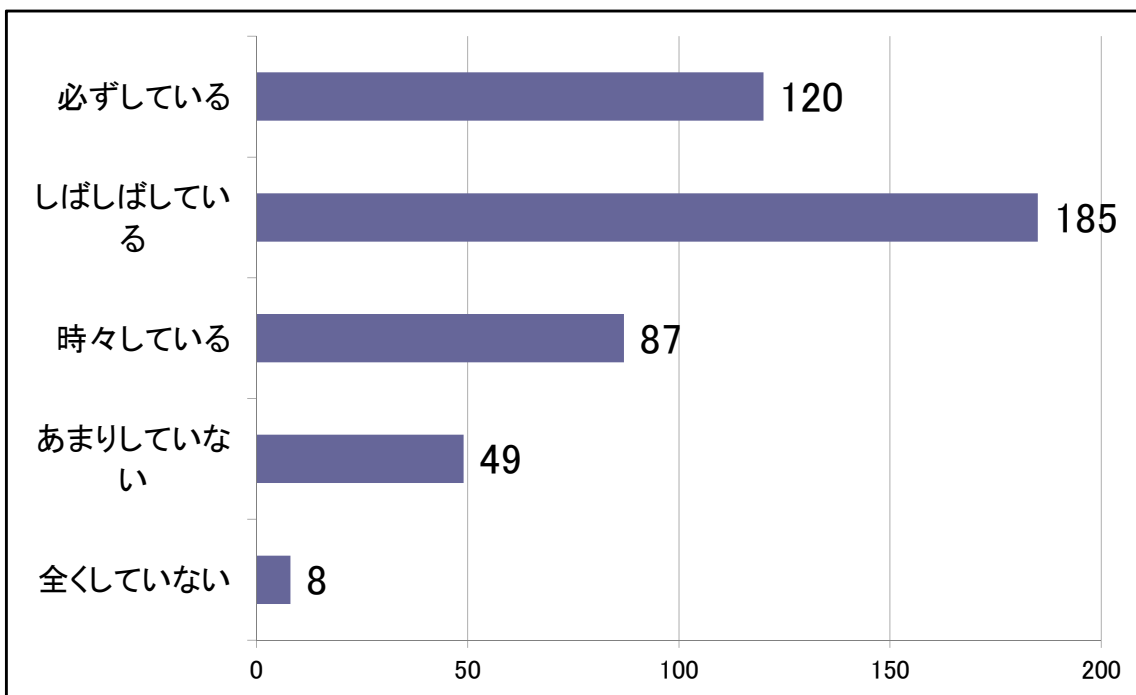
男女別回答者数



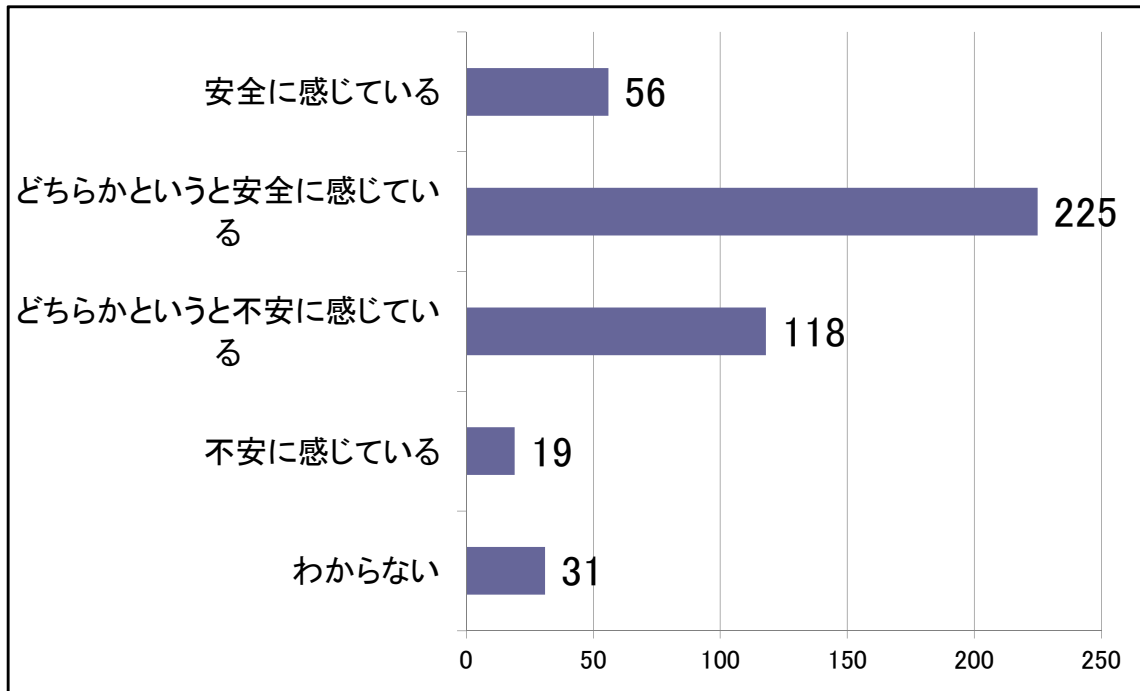
朝食を食べていますか。



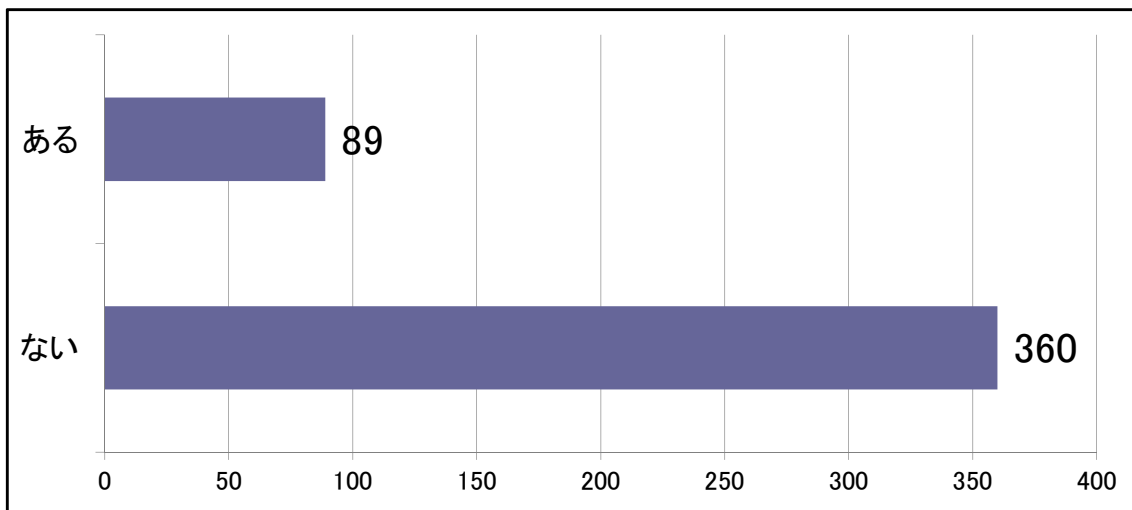
野菜摂取量を増やす、油の多いものを控えるなど、栄養バランスに気をつけていますか。



食品の安全性についてどのように感じていますか。



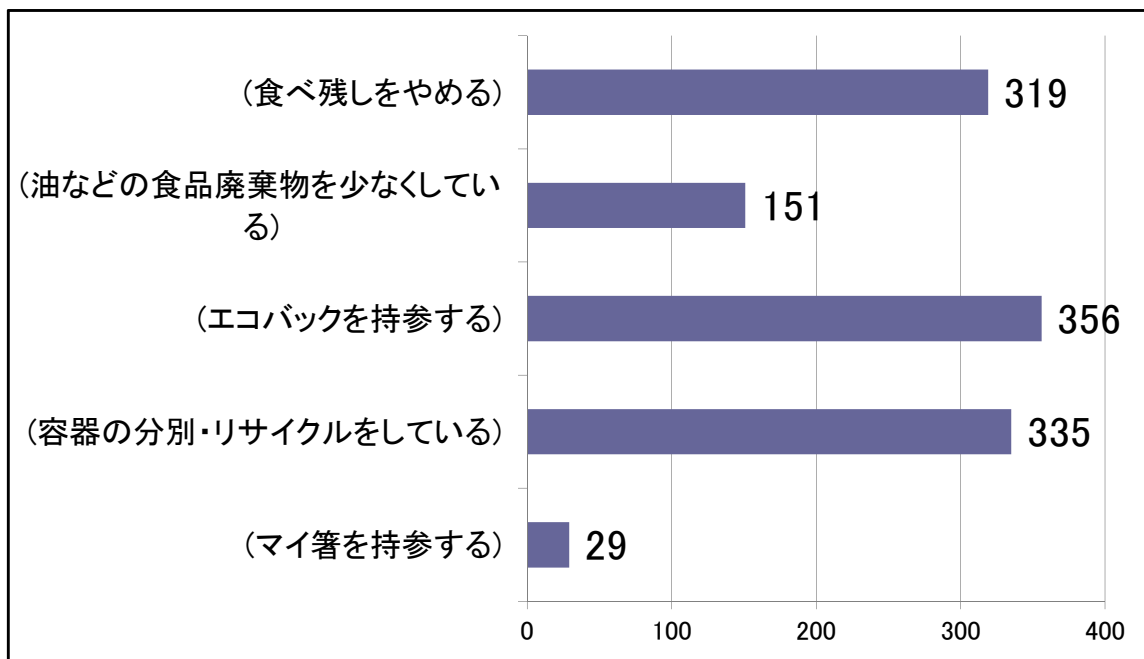
安城市の郷土料理として、思い浮かぶものがありますか。



前問であると答えた人にお聞きします。具体的な料理名を記入してください。

うどん料理、吉野屋のイチジク料理	おこしもん・箱ずし・煮味噌	和泉の手延べ素麺(冷やしそうめん)
おこしもの	そうめん	にゅうめん
箱寿司・おにまんじゅう	そうめん	押し寿司
箱寿司	にみそ	落花生煮物
とりめし	箱鮭	押し寿司
箱寿司	煮ナマス・いが饅頭	箱寿司
輪切り汁(大根汁)	いずみそうめん	おにまんじゅう
きんぴら牛蒡。茄子の味噌和え。	和泉うどんを基調にした料理	味噌鍋(豚汁の具を大きくしたような鍋物)
イチジクジャム	煮なます	そうめん
そーめん料理、イチジクの生ハム蒸し、	押し寿司、煮味噌、ソーメン	料理ではないがいちじくジャム
ひきずり	箱寿司	箱ずし
いちじくを使った料理	いずみそうめん	そうめん
煮みそ	イチジクジャム	煮みそ
煮味噌	箱ずし、長そうめん	箱寿司
いちじく料理	にんじん飯	箱寿司
そうめん	そうめん	箱寿司
煮味噌	箱ずし	いちじくスイーツ
押し寿司	おし寿司	味噌なべ
いちじくジャム	そうめん、うどん	いちじく
いちじくのジャム。名称は分かりませんがJAの産直を週1は利用	郷土料理かは分かりませんが、にゅう麺、落花生の煮物	「ウリづけ、白菜づけ、べったらづけ」といった漬物類
煮味噌	箱ずし・おこしもん・いが饅頭	箱寿司(押しずし)、イチジク梨のジャム
イチジク料理	冷麦そうめん	押し寿司
煮味噌など	大根の味噌煮	押し寿司? おこしもの
野菜の味噌煮	箱寿司	いちじくジャム
味噌煮込みうどん	そうめん	安城鍋
押し寿司	煮味噌	箱寿司、煮味噌
味噌煮込みうどん	味噌煮	箱寿司
押し寿司	うどん・そうめん	押しずし
茹で落花生	一丈そーめん	いちじく
いちじく会席料理	押しずし	

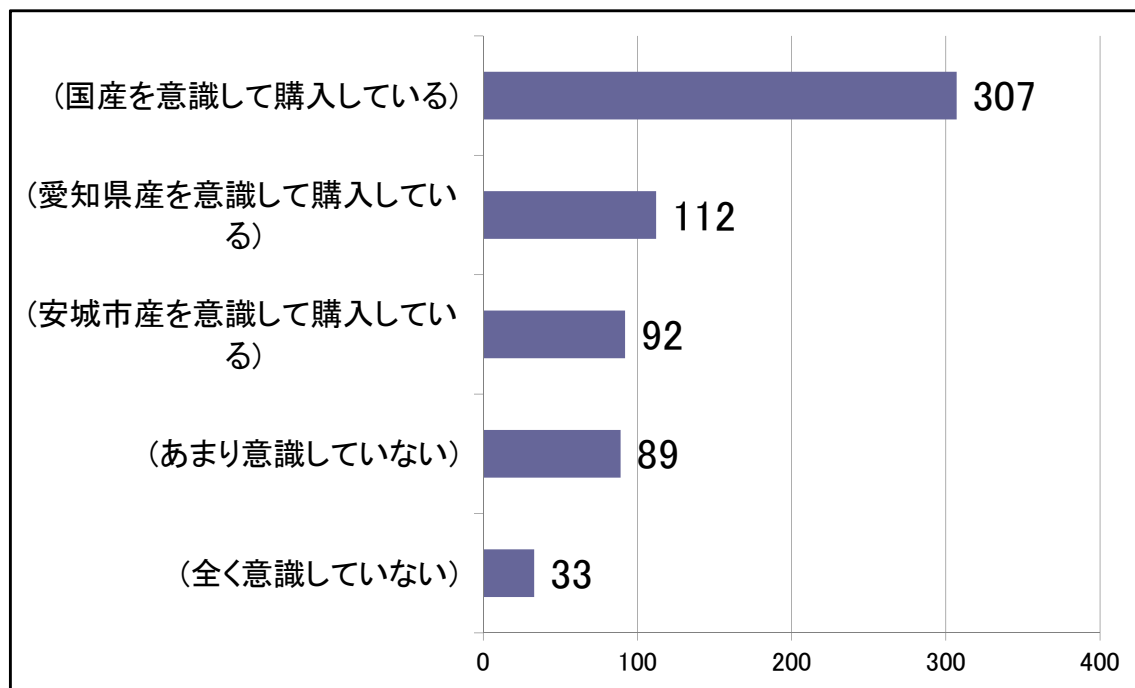
食生活にかかわることで環境にやさしい行動として、日頃心がけていることがありますか。(複数回答可)



(その他)

生ごみ処理機を使っている
冷蔵庫の中に余分な物を貯めない。
生ごみは水分をよく切って捨てる
出来合いのものは買わない(パック等ゴミが増える)
献立を考えてから買い物に行く。そうすれば無駄なものを買わなくていい
調理屑・残飯で堆肥作り
食生活や環境に関わるいろいろな話を聞く
値段が安いからと多く買わずに、多少割高でも食べきれ的分だけ買う。
廃油はデンパークに持って行ってます
地産地消をこころがけている
地産地消
買いためを控える
ない
食事は適切な量を作る
生ゴミ処理機やコンポスト、ぼかし容器等を使って生ゴミを極力少なくしている。
なし
エコバッグは持参しますが環境のためじゃありません
折りたたみマイカップも持参する(バーベキューの時など)
ない
無駄買いをしない

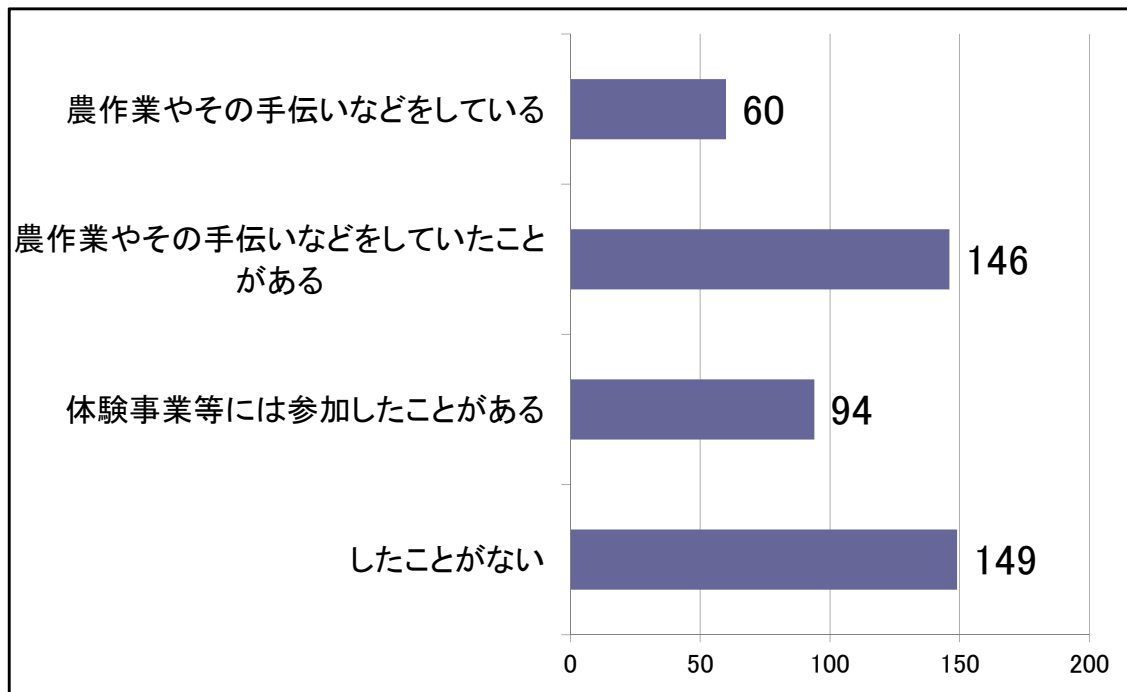
農林水産物の産地を意識して購入していますか。(複数回答可)



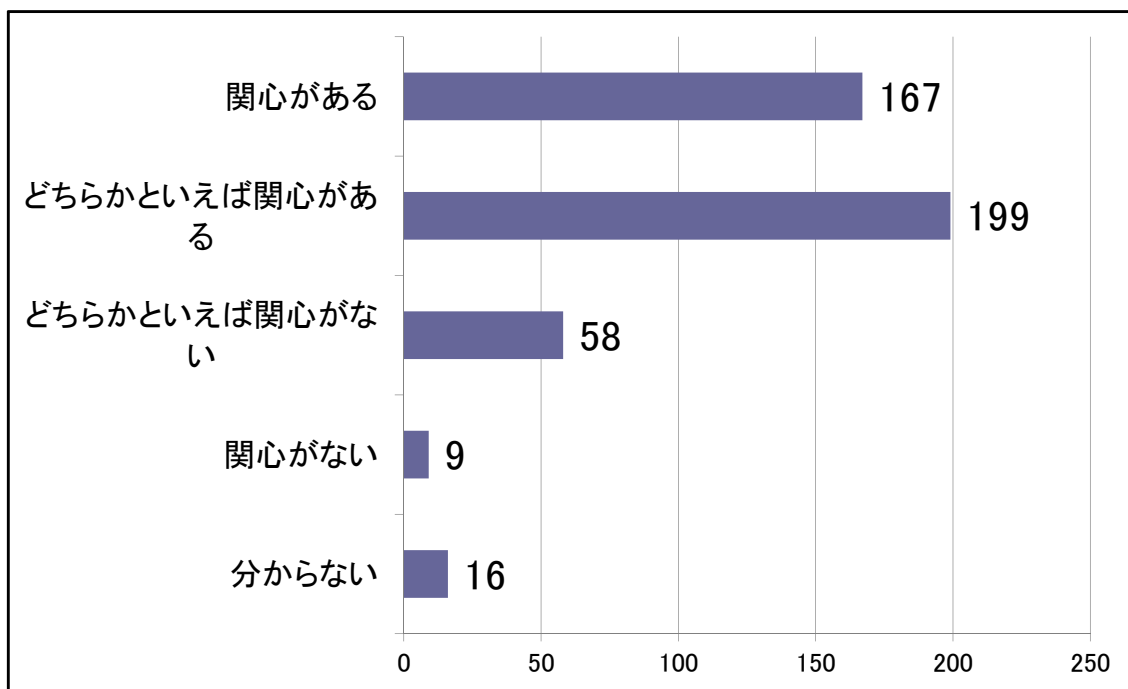
(その他)

仙台、福島近辺の魚を購入しなくなった
被災地が産地の物があれば購入に心掛けています。
フードマイレージの少なそうな所、つまりなるべく近隣
「食の安全を守れていない国」でないことを確認して購入している
愛知より西の産地の物を購入している。
できるだけ南の食材を使う
地産地消を意識しながら純国内産(加工品)の品物の購入に努めている。
極力地産地消を心がける

農作業やその体験などをしたことがありますか。



食育に関心がありますか。



食育に対してご意見・ご要望がありましたら、自由にお書きください。

地産地消は大事で、なおかつ有機栽培までいなくても減農薬の食品を意識している
市の主催で定期的に幼児～中学生対象の参加型の安城ならではの「農業塾」を開催して欲しい。水の話や、土壌、肥料の座学から、実際に草取りや植え付けなど手作業でできるものはなるべく参加させたりしていろんなつながりを勉強させるものを開催してほしい。
朝食をとる事が1日の身体のリズムを安定させると思う。それからバランスよい食生活や食育の繋がる。
幼い頃、地元で行ったさつまいも収穫はいい体験になったと思う。子どもにも是非やってもらいたい。
食育は早く、そして家ぐるみで始めるに越したことはないと思う。子供には、給食を利用して食の大切さを教え、親に対しても参観日に食に関する講演会を行ったりするなどして家ぐるみで考える機会をつくる方策を考えたらどうか。
とても大事なことなのに、家庭科の授業は十分に時間がとられていないと思います。
こどもが二人小さいのでできるだけ意識した方がいいかなと思いますが、なかなかそんな余裕がないのが現状です。
小中学生での教育が大切と思われまます。
安城市のイベントとして、子供が体験できる何かをしてほしい。
国産品を多くして、消費出来る仕組みにする。
特に食品の安全性に気をつけている。添加物なども気になる。野菜や、果物などの虫の消毒等、基準を厳しくしてほしい。
デンパークの産直で時々買い物をしてはいますが売り場が狭く、品数が少ないので売り場を広げ品物を多くしてほしい。
食育指導士の資格をもっています。人の体はその人が食べたものでできているので、正しい知識を身につけたうえで、食を選んでほしいと思う。
幼少の頃から農業体験や動物に触れ合うなど、命あるもので我々の身体が成り立っていることを学習する必要があると考えます。
安城市、愛知県の食糧生産の現場、現実を知りたいです。「食べる」という行為は生きていく上で基本になることなのに、現在はあまりにも生産者と消費者との距離が離れすぎているのではと感じています。
安心安全な食事ができる今の時代に感謝している
家庭の中で野菜をメニューに入れることを心がけていますが、献立が毎回ワンパターンになりがちです。
結婚して安城に住み始めた自分にとって、まだまだ安城について知らないことも多くあります。農産物や食を通じて、もっと安城について知る機会が増えればいいなと思うので、そういう情報を発信してくれるとうれしいです。
子供たち、お父さん、お母さんに食育に関心を持てるよう話を聞く機会を与えてほしい
食育を題材にした講座などがあれば、子供と参加したい。

乳幼児がいても気軽に参加出来る食育講座などがあつたら受講してみたいです
食育や農業体験など幼児がいても参加出来る講座などがあつたら受講してみたいです。今後も安城市の良さを感じられる企画を楽しみにしています。
地産地消について原発問題があつた時は意識していたが時が経つにつれ薄れてきている
現代では口当たりの良いファーストフードが人気があるが、体の健康のことを考えたら、調理が面倒でも野菜を積極的に食べるべきである。
安いから買うでなく、産地や品質、残さず食材を生かした献立を考え、購入に努めています。ローカロリーにするため、肉→豆腐にアレンジするなど体を思いやる献立を研究して、家族の健康が続く努力をしたいです
店舗では市外のものばかり。JAでしか地産地消できないなんておかしいと思います。市内スーパーでももっと、市内の食材を増やしてほしい。
休耕田に沢山の大豆がなっているが利用されずもったいない。安城産大豆の商品を作ればよい
近所の子供たちに好き嫌が多い子が居ます。親の指導、料理法で好き嫌いを無くせると思っています。教室等開いてみてはどうでしょうか？例：嫌いな野菜での美味しく食べれる調理法等、また、好き嫌いを無くす方法等
子供が小さい事もあり、国産のものを食べさせたく、できるだけ手作りをこころがけてます。外食では外国産、国産の表示がされているところが少ないので、義務づけられると安心して食べれると思います。
地産地消を心掛けたいが、スーパーに安城産が少ない
健康の為にも、3食必ず取っている。妻に感謝である！
子供がいるので食育は興味があります。子供は野菜が嫌いなので、野菜にもっと興味を持つように食育が出来たらなあと思います。
食育については、余り深く考えたことがありませんでしたので、申し上げる事はありません。しかし、重要な事だと思ひますし、機会があれば勉強したいと思ひます。
保育園に入れたとたん アトピーが悪化 砂糖 小麦粉が原因でした。また おやつも 袋から出した購入ものでした。昔のように 一人は 小遣いさんが管理出来るようにして欲しいと思つたことがありました。
食育の定義がよくわからない。もっと言葉自身で内容が分かるようにした方がいいと思ふ
食育は幼少期の環境が重要と思ひますので、これからママになる方々を対象にした食育セミナー開催等早期対策が効果的と考えます。そうする中で徐々に食育が広がるといいですね。
幼児、小学生対象の食育体験をもっと増やしてほしい
食事の大切さをある程度理解しているつもりだが、仕事が忙しく、なかなか十分な栄養管理ができていないと感じている。
講習会など、勉強の機会を儲け、広報で知らせたい。
子どものことを考えると食育は大切だと思ひます。なるべく体にいいものを多く摂取できるように毎日の献立を考えていますが、結構大変です。

子供の好き嫌いが少なくなると思うので、していくべきだと思うが、時間に余裕がなくなかなかできないている。

子供がバイキングに行くと、自分の好きな物しかたべない。栄養バランスや安全性を考えて選ぶ力がない。学校で、そういう事を教えてほしい。子供の頃から繰り返し教えていかないと、将来、食の安全性を保てないと思う。

食材毎に栄養素を積極的にアピールしたほうがいいと思います。(害になる物も含め。)

ファーストフードと一緒にたべたらいいもの

小学生から食育の授業を進め、また農業体験や食品工場見学等で、食事に対する興味をわかせるような時間が必要であると思う。

食べ残しを少なくするのが当然と思う人を育てるのが最も重要と思う。しかし、具体的な活動方法は思い浮かんでいない。

農協へ行かなくとも身近なスーパー等でももっと安城産の野菜が手に入るとよい。

学校給食に米飯を増やすなど、米の消費を増やし、子どもたちにご飯の良さをアピールする努力が必要だ。

食育とは何かがよく分かりません

野菜などの農薬が気になるので、どんな農薬を何回散布したのか公開して販売してほしい。

消毒薬・化学肥料などが極力少ないと思われる、肉・魚・野菜を食べる様している。その意味からも、自分で作る野菜はベスト。

子供を出産して、さらに食育の重要性を感じています。家庭の中で教えていけたら理想ですが、正直それだけでは不安ですので、義務教育の中で積極的にカリキュラムに加えていただければと思います。

自分よりも、子供たちが健康に育つこと、またその子供たち…と繋げていけるように「現在」の生活や選択を個人や全体で考えていきたい

子供たちの発育、成長に学校給食の果たす役割は大きい。とても貢献していると思うので、今後もさらに力を入れてお願いしたいです。

食育などのセミナーを安城市でやって頂きたい

学校の授業で、食について 偏った考えにならないよう勉強し、自己判断、物の選別 ができるように 指導されることをのぞみます。

新鮮な地元の野菜を求めてグリーンセンターを時々利用しますが、私が行ける夕方には品薄なことが多く、グリーンセンターだけで買い物を済ますことができません。できれば安城市産、愛知県産でそろえたいですが、スーパーではそれもできないのが残念です。

地元の野菜を購入して、旬の物を食べるように心がけています。

必要な事柄とは思いますが、老人世帯では、あまり考えていません。

あれは食べてはダメ、これは食べていいというような一方的な教育ではなく、いいものでもそうでないものでも自分自身で取捨選択できる、判断できるための教育なら受けてみたい。

家庭料理が一番であるので、体に良いレシピを提案して欲しい。(安く美味しく簡単に作れる料理を)

栄養バランスや味付けを考えて食べることは、回り回って健康保険料の削減にもつながると思います。食物廃棄率が高い日本を何とかするためにも、食育を大切にして、食べられる幸せに感謝したいものです。

息子2人とも、学校の家庭科での調理実習をととても楽しみにしている。男の子でも調理や食べることに興味があることを実感します。

食育。耳にはするけど内容はよくわかりません。生きていくために食は大事な事なので体に良い物を取り入れたいですね。

食べたい時に、食べたいものを、腹いっぱい食べてきました。体重が少しオーバーしていますが60歳過ぎても健康なので神経質にならない方がいいと思っています。

「除草剤を使わない農業」という「日本のデンマーク産」の安全宣言は出来ませんか。生物多様化と食の安全をスローガンとして、。。。。。。。

特にありませんが、やはり気になるのは、産地でしょうか？中国産とかいろいろリスクあります。後は、過剰包装です。ゴミ減量化は重要です。

ものすごく大切なことだと、この歳になって強く実感。

野菜、果物のパック売りではなく、一つからでも購入できるようにしてほしい。大根、蕪、人参などは葉をつけて売って欲しい。

最近、「給食費を払っているのに、『いただきます』と言うのはおかしい」と意見があるそうですが、食べ物＝他の命を頂いて生かしてもらっているという事を自覚し、感謝する心を大切にしてほしいと思っています。

四歳の子供がいますし主人や私の体調も考えて毎日元気に過ごせるように考えていきたいです

子供のころから食事に関心を持つような教育をする事が大事だと思います。

こどもへの食育はたびたび耳にしますが、おとなへの食育をもっと働きかける方法があると思います。

高齢者なので、今更と、おもうことがあります。安いものがあれば、それですませます。

自分自身、詳しくないので、食育に関する講座などがあれば、子供たちと一緒に参加したいです。

安城の名産はなにがありますか。安全ですか。

出来ることならば無農薬商品を買いたいと思うが、手間がかかり、価格も高くなるので難しいかなと思う。

食事は毎日のことですから、気軽に考えることができます。一緒に食べることで、野菜を多くとるなどの栄養管理、おしゃべりできる空間、小さなことが、見つけられる大事な時間だと思います。手軽にできる授業のようなものでありたいと思います。

6歳、3歳、0歳の子育て真っ最中なので、栄養バランスを考えたいとは思っていますが、料理があまり得意ではないのと、日々の忙しさから、あまりちゃんと実行できていないのでいけないあと反省しています。

戦時中に幼少期を過ごしたので食料の大切さは十分心得ているつもりです。食の安全・重要性を若い世代や子どもたちに教え伝えていかなければなりません。心身ともに健康な生活が送れるように食生活を考えていく必要があると思います。

健康な生活のための簡単な文を広報誌に入れる。

小学校の授業に組み入れて欲しい。親も、役員だけでなく、給食センターの見学をしてみたい。

食べるものが溢れています。季節ごとに旬のもので、自然になっているところから、肌で感じて、口にするのが良いと思います。

グリーンセンターでもサルビアスタンプの発行ができないか。安城市の地域産業を盛んにするために取り組んで欲しいものです。

子供は成人しており、自分が気を付けているだけ

JAで買い物すると、産地や生産者までわかるので安心して買える。安城は田舎でもないのに農地も多く安心してやさいが買えるのはとてもうれしい

子どもに対する食育も大切ですが大人に対する食育にももっと力を入れていただけるといいと思います。(男性:単身世帯などバランスが偏りそうな層に)

もっと体験イベントを増やしてほしい。そして、募集人数も増やしてほしい

普通にきちんと食べる、食べさせる。

40年以上安城に住んでいますが、郷土料理を知りません。学校で勉強したり、調理実習の体験ができればいいです。

安城市産の食品について、広報や回覧板等でもっとPRしてほしい。

安城市は過去日本のデンマークとして有名だった。その歴史とDNAは大事にするべき。義務教育時農業の体験をしっかりすると食育の基礎になる。

孤食の子どもが結構いるときくので、「ノー残業デー」の取組など、家族が揃って食事をするここのできる環境をととのえるために、行政機関としてできることをやってほしい。

ダイエット、メタボにならない食事についてはとても興味がある。健康な高齢者になるための食事があれば知りたい。

食べ物を大切にすることを大切にしてもらいたいと思う。生産者の気持ちになって考えれる子供に育てたいと思う。

放射性物質や添加物が怖くて、買い物の幅がぐんと減っています。安心・安全の自然食や減農薬、無添加コーナーが各スーパーにもっとあるとありがたいです。

難しい事ではないと思います 心がけひとつで難なく出来る事だと思います。若い主婦などには 幼稚園学校などの集まりで勉強会などをやればよいと思います。子供の小さいときから食事の大切な事を母親に学ばせる事が大事だと思います。

給食で安城産のものがでていることは知っていますが、安城の郷土料理とかでているのでしょうか？

給食で栄養素は大丈夫と油断してしまう

是非とも収穫体験にとどまらず、その過程も体験させるべきです。すると、その農作物を得るためには大変な過程を経ていることが分かるからです。

油を使っていないお菓子がなかなか手にはいかないし、少ない。もっと増えるといいな、と思います。

学校の授業に取り入れた方がよい

地産地消の面からぜひ安城市の農業を推進してほしい 農作地を壊して宅地ばかり作っている気がする 農業を守る制作をお願いします。

国産の食材は輸入品より高く感じるのは人件費によるものだと思う。根本的な問題だが、TPPに参加しても対抗できる集約化、大規模農業ができるようなシステムができればいいと思う。

野菜嫌いな子供が多いが、自分で野菜を育てたら食べるようになるのではないかと、家庭や学校でもっと菜園体験ができるといいなと思います。

出来るだけ愛知県産を選ぶようにしています。安城の郷土料理を教えてくれるイベント料理教室があればよいと思います。

夜暗くなると、田・畑でプラスチックのごみを燃やす人がいる、頻りに。これも食育に関係するのかこれはどの分野かな？臭くて困っている。

食育については考えるものの、自分が食に好き嫌いが多いため子供に対しても強くは言えないのが悩ましい。

子供が大きくなったら、子供と一緒に参加したいです。

子供と一緒に出来る料理は、一緒に作ったり、食べている。また、畑で収穫体験や産直に行ったりしている。

食べることは生きていくことで、最も大切なことだと思う。昔は食育という言葉もなかったが、各家庭では食育をしていたと思う。これからも食育に関する教育をしっかりとすることが、大切だと思う。

安城市では小麦や大豆をたくさん作っていますが、その流通やどのように消費されているのか知りたいです。又、もっと作付け面積を増やせばいいのにといつも思っていますがなぜ出来ないのでしょうか。

独身の頃は全く食事について関心がありませんでしたが、子供が生まれて180度変わりました。人の体が食べているものからできていくこと、それがどんなに大切なことかを痛感しています。家族のために安心材料で、食事を手作りすることを心掛けています。

日頃保健センターでヘルスマイトとして活動しています。市民の皆さんの意識の結果を知る機会が得られそうでたのしみです。

昨年夏に大病を患い、主治医、看護師、薬剤師のアドバイスをいただいて、それまでとは「食」に関する意識が変わったと思っている。(医療費削減のためにも)

もっと農作業体験できるイベントがあると嬉しいです。

幼稚園で食育に力を入れてもらっています。今日はおせち料理も出たんですよ♪小学校もそんなどといいなと思います。

今後、遺伝子組み換え等の食品が増加してくる。これらが、健康や人間の遺伝子等に影響を与えないかどうか心配である。

気にはなるが、どのようにやっていいのかわからない・・・