

# 第9回eモニターアンケート 「食育について」

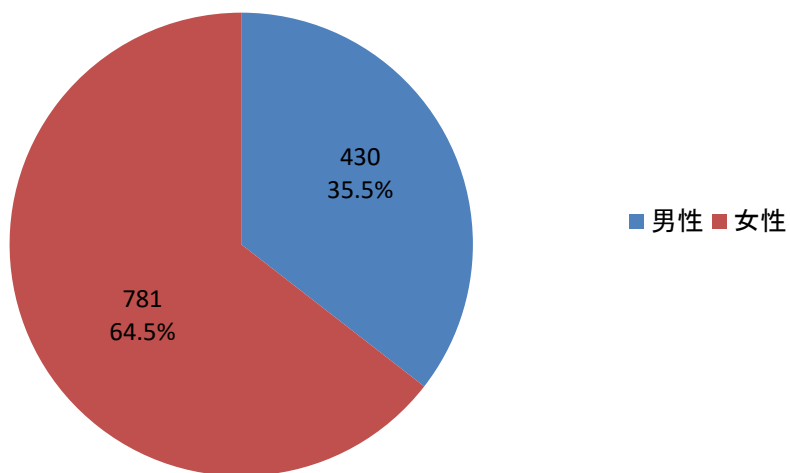
実施期間  
回答数

令和3年11月30日 ~  
1211 人

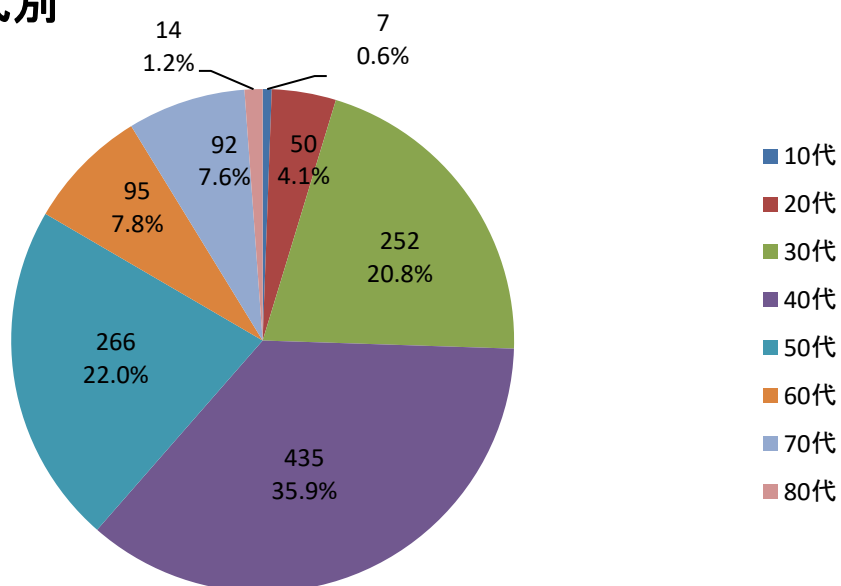
令和3年12月7日

※単位は全て、円グラフは人（割合）、棒グラフは人

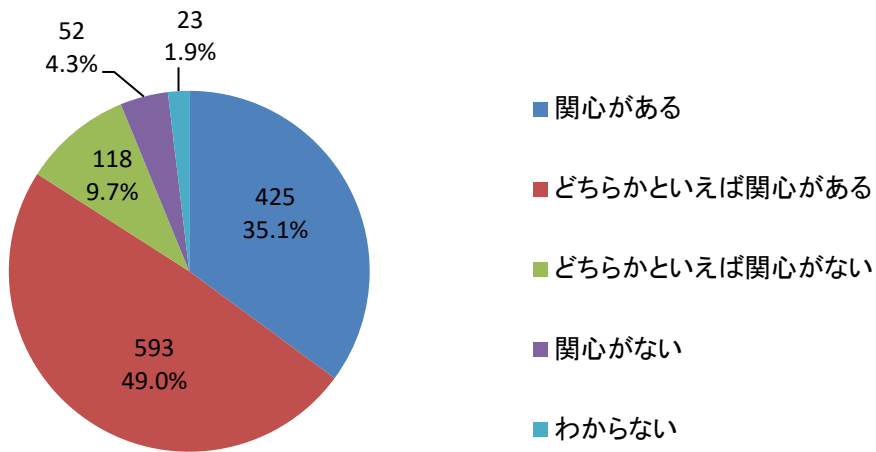
## 性別



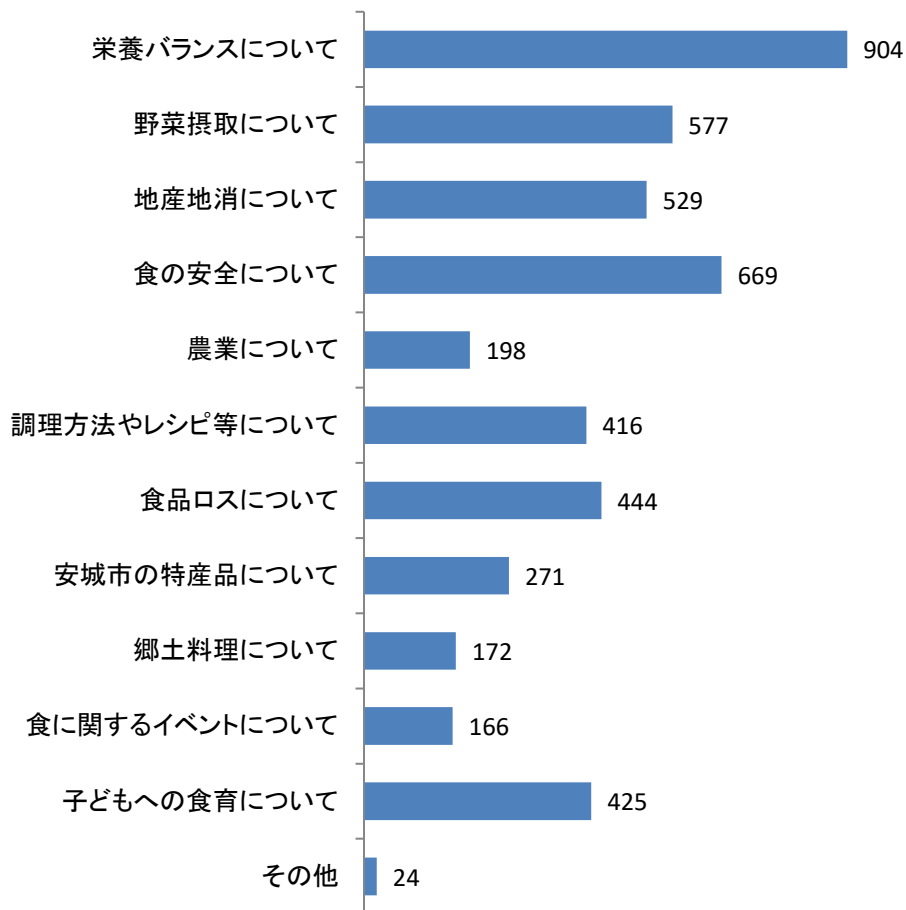
## 世代別



### 問1:食育への関心



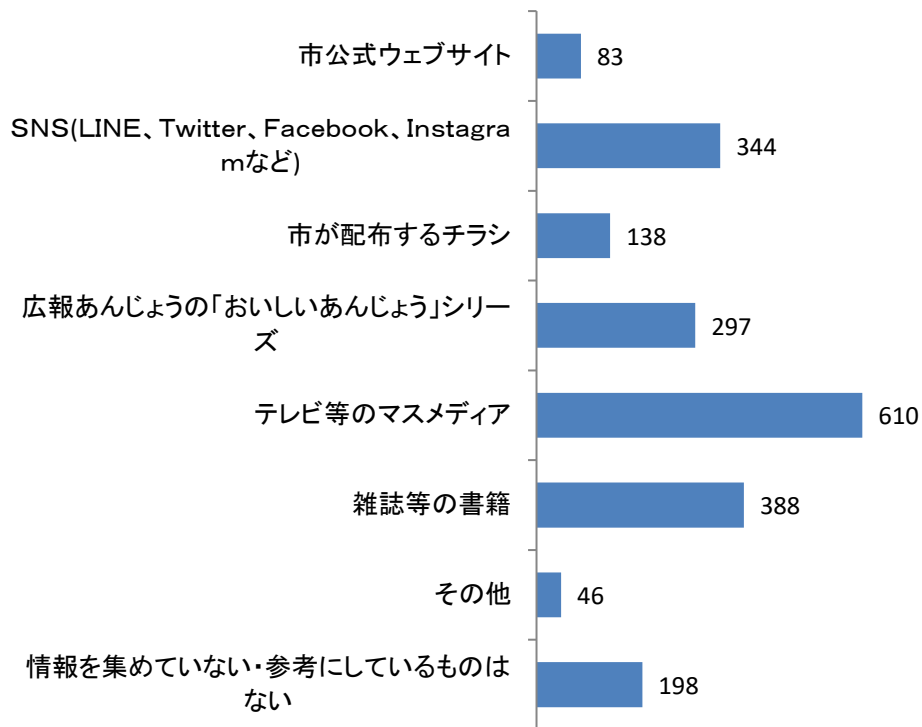
### 問2:食育で関心のあること(複数回答)



#### 【主なその他意見】

- ・関心がない、興味がない
- ・スポーツをやる直前、疲労回復、免疫力アップなど、その時に応じた食事
- ・糖尿病レシピ
- ・添加物、農薬などの安全
- ・炭酸飲料、清涼飲料水の害について
- ・食品マイレージ、ローリングストック

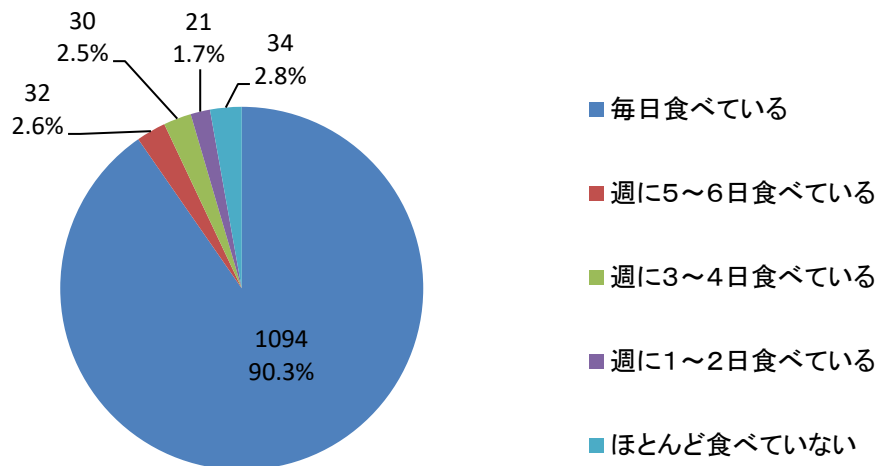
### 問3: 食育の情報を得る際に参考にしているもの(複数回答)



#### 【主なその他意見】

- ・インターネット
- ・口コミ
- ・学校の授業、子供の給食献立の用紙に書いてある情報など
- ・店頭ポスター、ちらし
- ・母から教わった事
- ・JAの広報紙
- ・文部科学省HP、農林水産省HP
- ・企業のHP
- ・食品企業に勤めているので、社内掲示板や社内報等の企業内情報
- ・食育を図る自主グループへの参加

#### 問4:朝食について



##### ●週に5~6日食べている(食べない日がある理由)(抜粋)

- ・起きる時間が遅い時は食べない
- ・時々、断食をやると腸内環境が良くなると聞いたから
- ・空腹にならないため
- ・ダイエット
- ・朝早く出かける時
- ・面倒くさくて
- ・休みの日は、昼兼用になる

##### ●週に3~4日食べている(食べない日がある理由)(抜粋)

- ・朝起きる時間が遅くなると食べられない
- ・時間がない
- ・飲み過ぎた次の日
- ・週末など、遅く寝て遅く起きる時は朝昼兼用
- ・時間と食欲が無い。出勤が遅い日や休日はそれなりに作って食べる
- ・空腹でないから
- ・ダイエットのため
- ・育児で寝不足の為

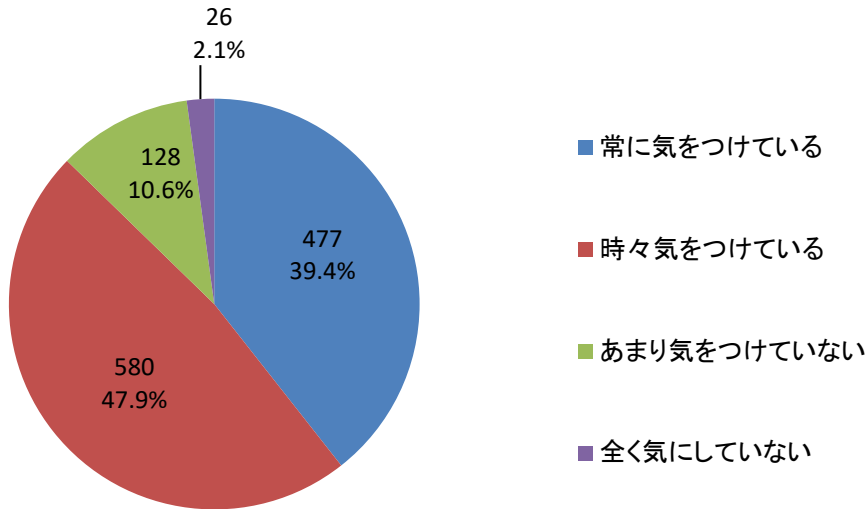
##### ●週に1~2日食べている(食べない日がある理由)(抜粋)

- ・時間がない
- ・ダイエットしているから
- ・仕事の明け勤務の時に職場で
- ・平日は食べない
- ・子育てで忙しい
- ・夜食を食べて、腹が減っていない
- ・食欲がない

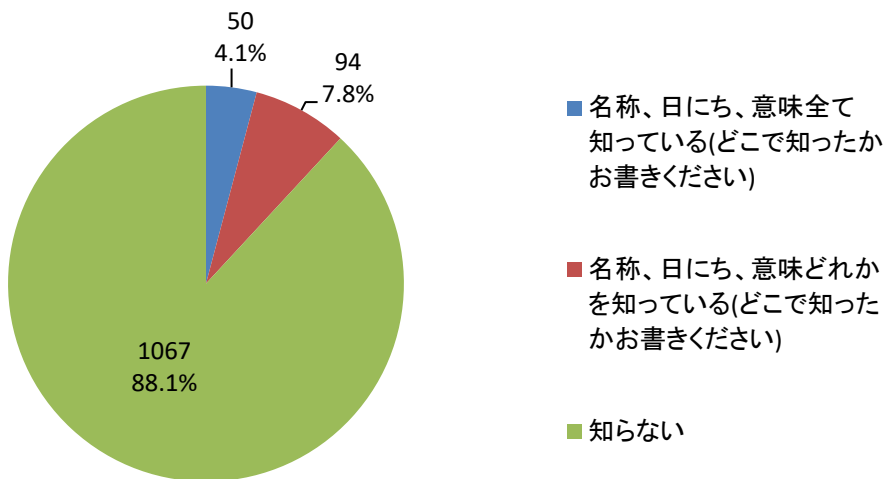
##### ●ほとんど食べていない(その理由)(抜粋)

- ・食事制限
- ・食欲がない
- ・時間がない
- ・朝食を食べない方が調子が良いため
- ・朝食を食べないダイエットをしている
- ・作る時間がない
- ・昼まで寝ているから
- ・一日一食

### 問5: 食事の栄養バランス



### 問6: 「おうちでごはんの日」(食育の日)の認知度



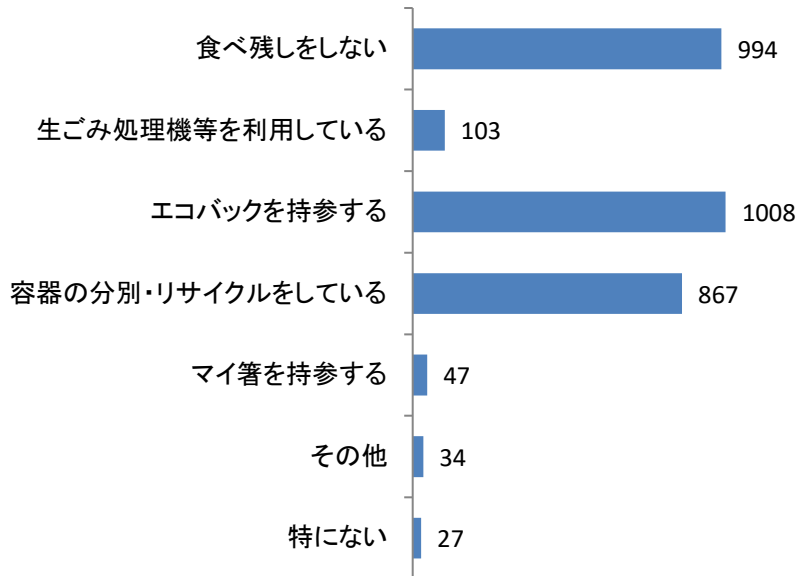
● 名称、日にち、意味全てを知っている(どこで知ったか)((抜粋)

- ・子どもの小中学校の献立表
- ・職場
- ・ラジオ
- ・テレビ
- ・愛知県ホームページ
- ・JA
- ・食育指導士養成講座
- ・管理栄養士の資格を保有しているため
- ・広報

● 名称、日にち、意味どれかを知っている(どこで知ったか)((抜粋)

- ・雑誌
- ・子どもの学校の給食献立表
- ・以前のeモニターアンケートで
- ・「なんか聞いたことがある」程度
- ・テレビ
- ・愛知県ホームページ
- ・広報
- ・JA
- ・職場
- ・ポスター
- ・新聞等
- ・イベント
- ・ニュースサイト
- ・ラジオ

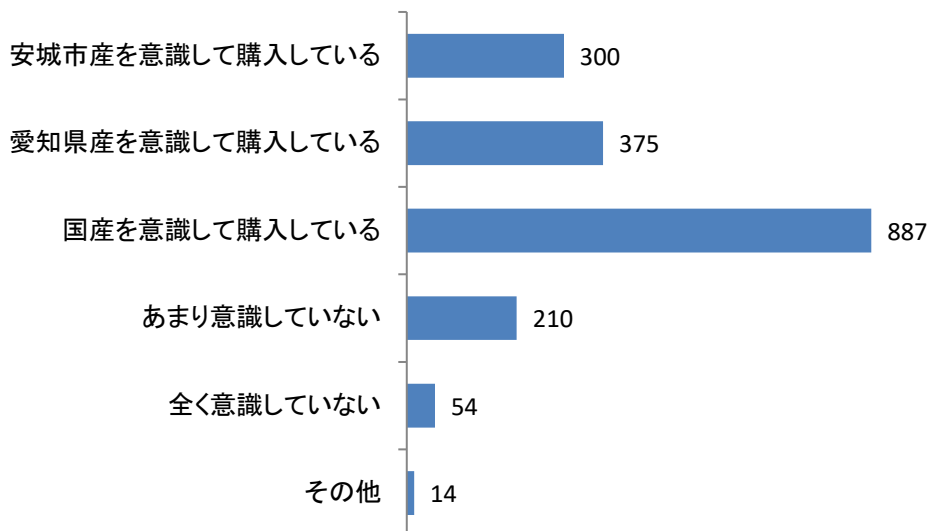
### 問7: 環境にやさしい行動として、食生活で日頃から心がけていること(複数回答)



#### 【主なその他意見】

- ・スプーンなどプラスチック製品を受け取らない
- ・油の付いたお皿は拭き取ってから洗う
- ・賞味期限が近いものを選ぶ
- ・食べられない量は買わない
- ・大根の皮も使うなど、食品ロスを減らす
- ・水筒持参
- ・動物性食材をなるべく買わない
- ・食べ残し汁を排水口に流さない
- ・ペットボトル飲料を買わない
- ・その土地のものを食べるようにしている

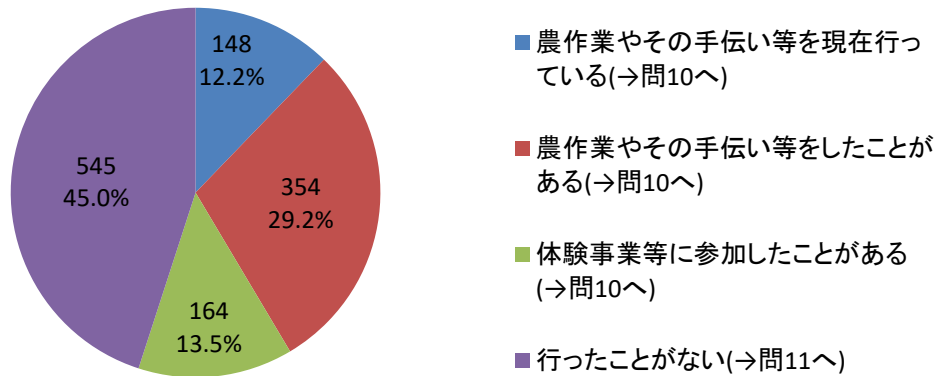
### 問8: 食品の産地(複数回答)



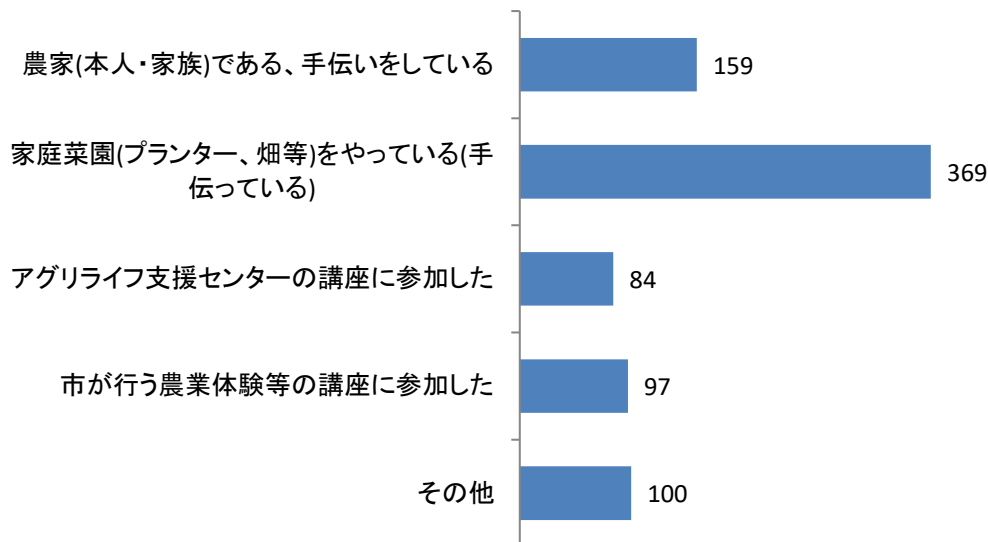
#### 【主なその他意見】

- ・自分では買い物しないのでわからない
- ・価格と産地を意識して購入している
- ・中国産は避けている
- ・福島原発近傍を避けている
- ・無農薬、有機などを気にしている
- ・無添加
- ・栽培方法
- ・被災地支援を意識

### 問9: 農作業や農業体験



### 問10: 経験のある農業や手伝い・体験事業(複数回答)

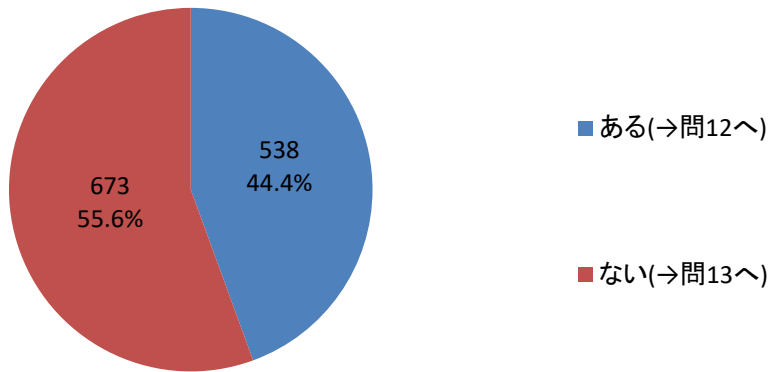


※問9で「農作業やその手伝い等を現在行っている」「農作業やその手伝い等をしたことがある」「体験事業等に参加したことがある」と回答した人

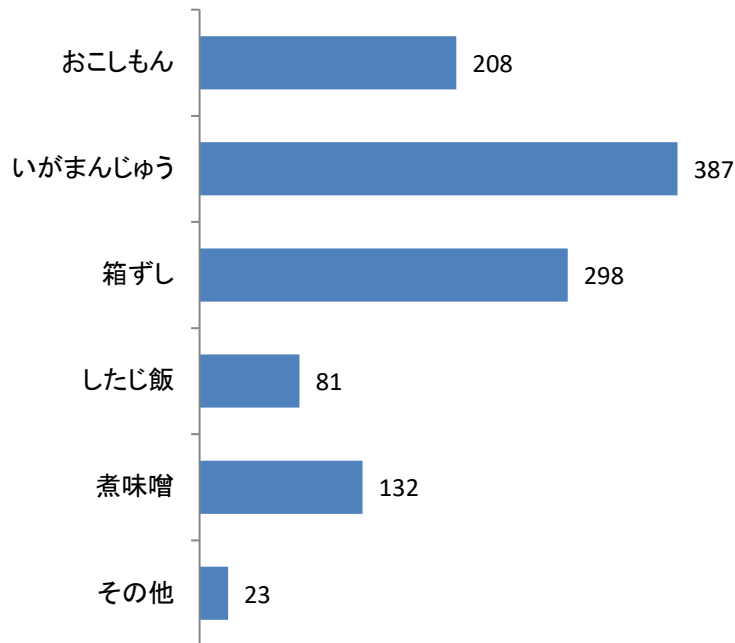
#### 【主なその他意見】

- ・ボランティア
- ・農協が行った農業体験
- ・幼稚園や小学校での田植え、稲刈りの実習
- ・農家の祖父母・親戚・知り合いを手伝った
- ・農業のアルバイトをしたことがある
- ・他の市であった稲刈り体験に参加した
- ・町内会や子ども会の行事
- ・以前農家だった
- ・学校が農業高校だった
- ・職場での体験
- ・中学生の職場体験学習で体験した
- ・民間企業の農業体験に参加した

### 問11:安城市の郷土料理で思い浮かぶものがあるか



### 問12:安城市の郷土料理で思い浮かぶもの(複数回答)



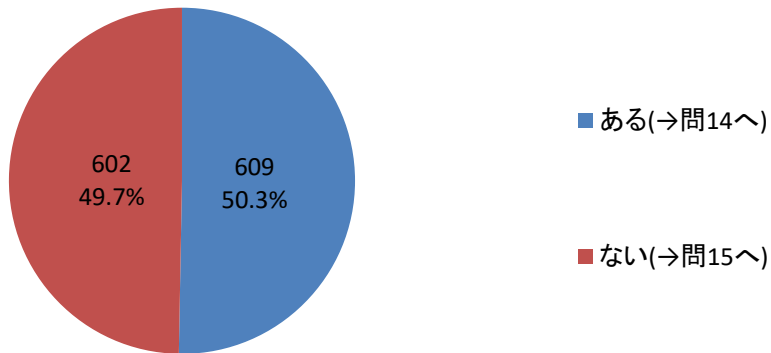
※問11で「ある」と回答した人

#### 【主なその他意見】

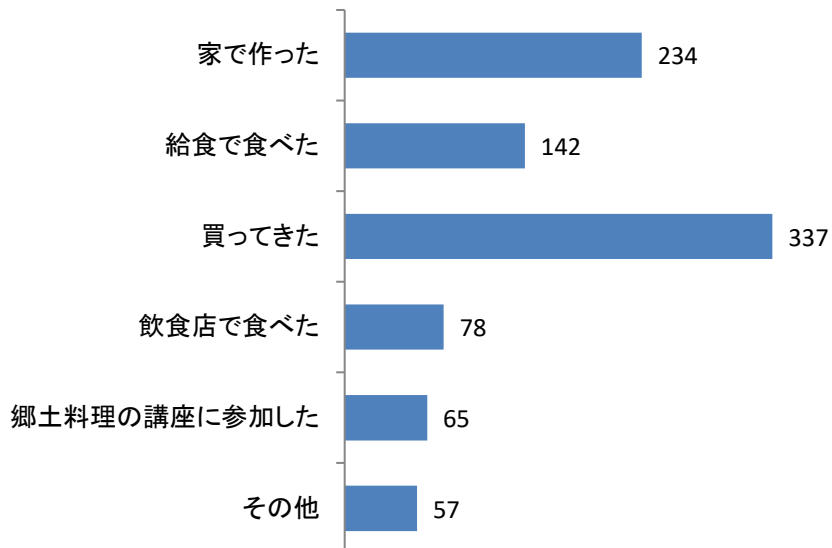
- ・にんじんごはん
- ・和泉そうめん
- ・北京飯
- ・いないもち おぶっぱん
- ・鬼饅頭、五平餅、からすみ
- ・とりめし
- ・ひきずり
- ・あんこ餅
- ・五平餅
- ・青梗菜料理
- ・赤飯まんじゅう
- ・だら焼き



### 問13:安城市の郷土料理を食べたことがあるか



### 問14:どんな場面で安城市の郷土料理を食べたか(複数回答)

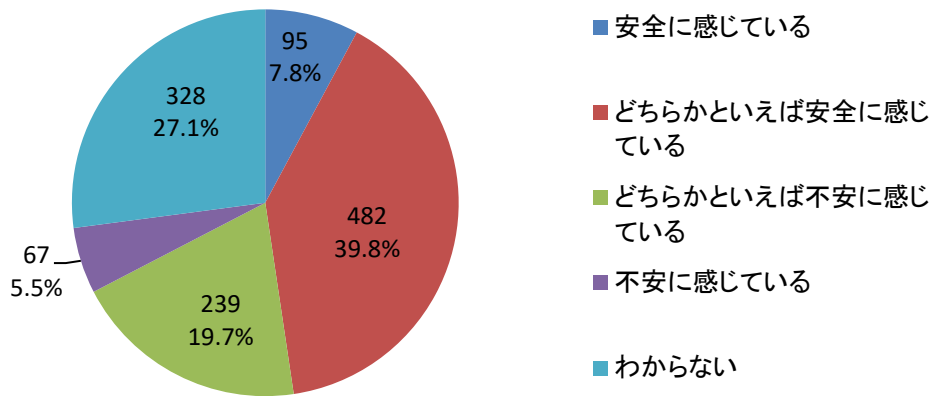


※問11で「ある」と回答した人

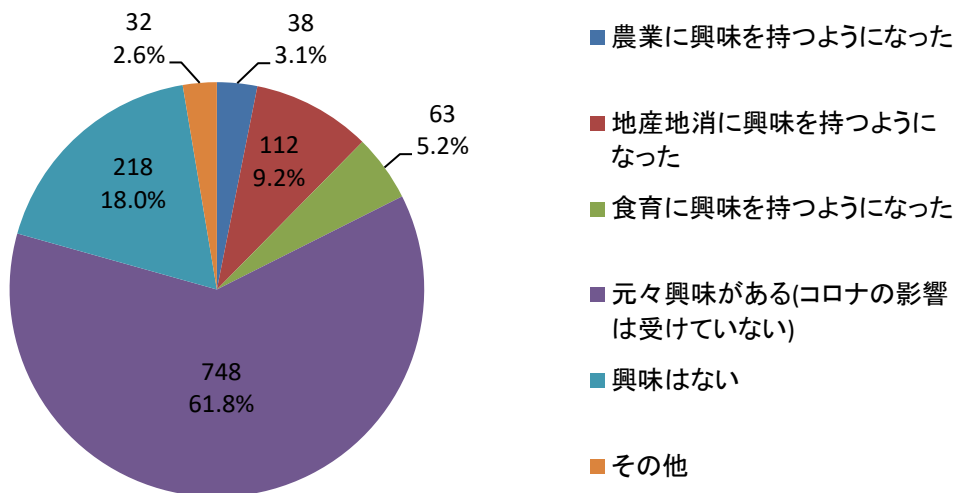
#### 【主なその他意見】

- ・デンパークのイベント
- ・実家・祖父母・親戚等の家で
- ・賞った
- ・法事などの行事の時
- ・友達の家で食べた
- ・JAのイベントで作り、食べた
- ・体験会等に参加した
- ・職場で作った
- ・保育園の行事で作って食べた

### 問15: 食品の安全性



### 問16: 新型コロナウイルスの影響で、農業・地産地消・食育への興味の変化(複数回答)



問17：食育について、ご意見・ご要望がありましたら自由に記入してください。(新型コロナウイルスの影響で、食生活や食に関する取組に変化があった場合はどのような変化があったか教えてください。)
外の物はほとんど食べなくなった。無農薬や自然農法の野菜の購入をするようになった。子供も家庭菜園や土作りに興味を持つようになった。
若い子が、食に興味が無い気がします。もっと興味を持てる様に大人がしていく必要を感じます。主人も私も忙しく仕事をしてきたせいか、娘たちは、20歳超えと高校生ですが、食べ物は何でもいいわ、と投げやりです…そういうご家庭が、最近が多いのでは。
コロナ禍の過ごし方で、自給自足の食生活をするようになった。魚も、市場で地元のもの食べるようになった。旬のものを美味しくいただくこと、地元のもの食べることを意識しています。
独り者の食生活は難しい。出歩く機会も減り、一人用の食材や一人用の食品の購入が難しくなった。
外食や旅行が出来なかったので自宅でお取り寄せやテイクアウトをする回数が増えました。
中国産は買わないようにしている。コロナの為にスーパーに行く回数も減ってしまったので、栄養バランスがとれているか不安です。
自作の野菜に近隣のスーパーで安くなっている国産肉、米豪牛肉、旬の魚を食べている。食育を意識しなくても自分のスタイル自体、無駄のないバランスのとれたものであると思っている。安城市の健康、食育、地産地消は言葉だけのものを感じる。
冷凍食品が地元のものなら少しぐらい高くても購入する。
給食の人気レシピがHPで少しだけ公開されていますが、これ知らない人が多いと思う。ぜひもっとアピールして公開メニューを増やしてください。子供達は既に義務教育修了したので給食は懐かしい味です。
もっと食材の配達をしてくれるスーパーやコンビニを増やしてほしい。子供を家に置いていけないのに、コロナ禍で子供を連れて買い物に行くと知らない人にまで小言を言われるし、可哀想だと言われる。ベビーシッターの様な制度も安城市独自で開発してほしい。買い物の間だけ家でみてくれる人などを資格ある人限定で登録出来る様にしてほしい。ネットスーパーがヨーカドーしかないのも困る。食育云々の前に食材を買う事自体が大変。
免疫力が落ちないよう、栄養バランスを今まで以上に考えるようになった。子どもとパンやクッキーを作る機会が増えた
仕事が忙しくなったのと、コロナで自宅で過ごす時間が増えて買い物も一度に大量購入するようになった影響で、時短料理や作り置きが増えました。作り置きは、野菜を切り、限られた時間の中で何か作り、おかずも増えて満足度が上がり楽しいです。
外食が減った。店頭で袋に入れずにそのまま陳列されているものは、購入しない。
コロナ禍の影響はさほど受けていません。もともと、あまり外食はしない傾向です。ただ、コロナ禍にあって、テイクアウトのお店が増えたのを機に、利用させてもらっています。
家で過ごす時間が多くなったので、改めて手作りの食事の良さを体感した。手作りをすることで家族の会話が増えたように思う。
特にコロナの影響ではないが野菜の産地にはこだわりがあります。未だに東日本大震災の放射能のことが頭にありどうしても東北の野菜は買いづらい。
家で野菜を育てた方が安全で、必要な時に必要なだけ収穫できて、フードロスも少なくなる様な気がします。野菜の皮や残飯も、土で分解して肥料になるので、家庭で、土作り野菜づくりをする事を推進すると、ゴミも多少少なくなる様な気がします。
外食ではなく、テイクアウトを利用する事が増えた。今までテイクアウトをやっていなかったお店までやるようになったので嬉しい。
元々、食生活には興味があり栄養面など気をつけていたが、コロナ禍で家にいることが多くなり、外食せずとも家で楽しめる料理(ホットプレート等を使ったもの)など工夫して楽しめるようになったと思う。食育については、コロナ禍のこの機会に、学校でも子供達に伝えてもらい、家族と一緒に考えるきっかけも作ってもらえたら、と思う。単独では子供たちもなかなか興味を持ってないので、きっかけとして。
食材の宅配を利用するようになった。運動不足なので、野菜を中心にとるようになった。
外食が減り、浮いたお金で少し良い食材を購入するようになった。今まで、ネットで購入する機会は少なかったが、回数が増えた。
外食が減り、おうちで食べるが増えました。そのため、おうちで少しでもいいものを食べたいという気持ちになり、その際、今まで以上に国産や愛知県産、安城市産を見つけると買うようになった気がします。

<p>コロナの影響で、テイクアウトをする頻度が増えました。いろいろなお店でテイクアウト商品が販売されるようになり、子どもがいる世帯に商品券を配っていただいたので、今まで食べに行かなかったお店の味を楽しめるようになりました。子どもが野菜を食べないので、SNSで公開されている保育園のレシピを参考にしています。</p>
<p>外食を控えた分、いつもより良い食材を選ぶようになった。こどもがスポーツを始めたので、間食が市販の菓子よりタンパク質やカルシウム重視のものに移行した。安城はイマイチこれといった特色が見えないので、食育でももっと、中高生向けに必要な摂取カロリー、栄養だとか、スポーツしてるならこんな献立、などなど押し付けがましいくらいの施策をガンガンやればいいのに、とは常に思います。</p>
<p>でんまあとなどJAのお店で地元農家さんの野菜を購入したいのは山々だが、駐車場の混雑ぶりが怖くて行きにくい。致し方ないのだと思っはいます。</p>
<p>コロナの影響で外食が減り、家での食事が増えました。その分、少し贅沢な食材を取り入れる事も増えたように思います。また、テイクアウトの利用も増えました。</p>
<p>食材の宅配を利用。必要人数分の食材を届けてもらうため、ロスが減った。</p>
<p>コロナ禍で外食をほとんどしなくなった。外出することも減った。最近、感染者が減っているので久々に観光に行ったが、外食する時は感染しないか気になってしまう。食べたらず早く席を立ちたくなり、以前ほど外食を楽しめなかった。</p>
<p>コロナの影響というわけでもないけれども、安城市の一坪農園に参加をし、野菜作りや食生活により一層関心をもつようになりました。</p>
<p>外食が減り、行ってもお持ち帰りを利用した。スーパーに行く回数も減り無駄買いがなくなった。</p>
<p>小学校で調理実習を増やして、楽しく食べる機会を増やしてほしい。</p>
<p>コロナ禍により外食が減った。多くの方がコロナ禍が終息しても、以前ほどは外食に行く機会は多くならないと思う。やはり食事は自宅で摂った方が安心だと思うので、これを機に私もなるべく外食は控えるようにしたいと思う。</p>
<p>学校での食べ残しは許して欲しい。トラウマで大人になっても苦手意識が残ってしまう。</p>
<p>コロナで食生活に変化は無いです。強いて言えば外食が減ったかも？</p>
<p>子供は好き嫌いが多く偏食になりがちです。無理矢理食べさせる事は親、子共にストレスです。なぜ食べなければならないのか。また、食を選ぶ時は何を重視したらいいのか。食べ残すと環境にどんな影響があるのか、など、食の大切さを教える場、興味を持たせる機会が増えると良いと思います。</p>
<p>外食はできるだけ控えるようにしたが、飲食店を応援するためにテイクアウトをすることが増えた。外食をしなければならない時は感染対策をしっかりとやっている店舗を選ぶようにした。</p>
<p>子供が貰ってくる給食の献立プリントは食育アドバイスの宝庫だと思います。(子供は北中生です)あれだけのプリントを作るのは毎回すごい労力だろうなあいつも感心しており、読み物としても面白いと思います。家庭での食事作りでも活用しています。市のSNSなどでも給食の写真とともに安城名物給食メニューの発信などもしてみたいは？</p>
<p>新型コロナウイルスの影響を受けて特に変化はしていませんが、子どもがまだ小さいのでコロナ禍でなければもっと食育のイベントが開催されて参加していたのかなと思います。</p>
<p>家での食事は増えた。共働きでも、それなりに意識して野菜量は増やしているが、一人で全部一からは難しいので市販品を購入すると添加物などが気になる。</p>
<p>非常食の賞味期限期限を切れさせないためのメニューを考え非常食を使用し補充。買いだめの工夫で非常食との共有してます。</p>
<p>学校休校中などは、逆にレトルトや冷凍食品の利用が増え、体に良い悪いなど考えてはいらなかった。仕事は休めなかったで、子どもだけの食事となると、つい楽にできるものをそろえがちだった。</p>
<p>家庭での食育はもちろんですが、子供の頃から学校できちんと食育を教えれば家庭で大人にも伝わり全体的に食育ができると思います</p>
<p>郷土料理の伝承、普及に行政として尽力して欲しい。</p>
<p>家での食事が増え、息子ですが、一緒に御飯を作るようになりました。</p>
<p>外食が減り、家庭で鍋など一品で野菜もたくさん食べられる料理が増えた。旦那さんも料理をする回数が増えた。</p>
<p>コロナの影響と食生活は結びつかない。コロナの影響をあまり受けていないのかもしれない。あまりかわらない食生活が送れた。</p>

食育よりも今はSDGsの面から地産地消に興味がある。
数年前から食育という言葉が出てきたが、なんだか違和感を感じる。昭和の時代でも特に問題なく食生活を送ることができた。食育という言葉が出てきた後もその時と特に違いを感じない。
コロナの影響による変化はなし。地産地消に加え、環境負荷の少ないオーガニックや無農薬栽培の野菜の生産および消費を促進して欲しい。また、食育という面から言えば、次世代を担う子どもを巻き込んで上記の生産、消費を行う事で、食の安全に対する意識を子供のうちから育ててほしい。
JAの産直で市内の野菜を買うことができるため重宝しているが、近所の店舗が閉店となり、隣町の産直へ行くことになった。非常に混雑しており、売り場に人が密集しており不安に感じながらも行っている。ほかに完全に地産地消のできるスーパーがないため、ストレスを感じながらも産直で買い物をすることになり、何かいい販売路はないものかと思う。
外食が減り、内食がかなり増えました。テイクアウト対応のお店が増えて家でも楽しめています。
地産地消やフードロスなども大事だが、そもそも食べているものにはどんなものが含まれるのか学ぶ機会がないように思う。食品添加物について学ぶ機会ができれば、自然と地産地消やフードロスなど身近な食べ物そのものを大切に考えるきっかけになるのではないかな。
新型コロナウイルスの影響で外食や会食を全くなくなりました。
コロナで外出が減り外食が減った。園での課外活動(〇〇掘り体験)等がコロナのせいで中止になり食育にうってつけの機会が減ったと思う。園での子供らが自分たちで料理する機会もコロナで中止。
品定めのために売り物(野菜など)を触る場合は、手にポリ袋を被せて触るようになった。農作物はコロナの影響が直撃して余っているようなので、なるべく多く購入するようにしている。
でんまあとに並んでいる商品は安城市内、近隣の市町村で獲れたもので新鮮で、季節を感じることができる。最近は年中スーパーに行けば野菜や果物が並んでいて季節を感じられない食品が多く、安全であるか不安に思う。でんまあととは欠かせない店舗である。
以前から国産食材を中心に購入してきた。同じ食材を食べて過ごす人達が作るものなので安心して自分も食べられるからです。コロナ禍で外食産業や観光業で消費されるはずのものが、消費されず、困っている生産者の方に少しでも力になればと、思って国産食材を購入しています。
コロナが怖いので外食はほとんどしなくなり、テイクアウトも減りました。面倒だけど、自分で選んだ食材で、自分で調理するのが安心して子供にも食べさせられるし、食育であると思います。
こちらが地元ではないので、郷土料理を食べてみたい。市役所の食堂や、アンフォーレでお弁当で販売してほしい。
家で料理することが多くなりました。ゴミを減らすように心がけています。
体の免疫力をつけるにも食の知識が必要。食育講座が誰でも学べる機会があるといいと思う。
郷土料理に「したじ飯、煮味噌」とか有りますがこういった料理なんでしょうか?
外食をする機会が減り、家での食事が増えた。スーパーの惣菜を購入することが以前より増えた。
外食をしなくなった、料理もしなくなった、テイクアウトを多く利用するようになった。
家庭の収入が減ったので栄養面より低コストで出来る料理ばかりになった。また、旬な食材も不漁や不作で高騰していて買えない。
子ども達の意識は大事なので、SDGsの考えと共に学校や家庭において実践しながら知らせていかなければならない。
フランスではオーガニック給食が義務化されます。安城市の給食でもぜひオーガニック食材や安城市で作られた農作物を使用した料理を提供していただきたいと思います。また、幼児や児童に向けた食育イベントなども開催いただけると嬉しいです。
食材が国内生産であるかを確認するようになった。
食育はしつけの中で行われるものあり、市が関与する必要はないと考えます。
なるべく一回の買い物で済ませるように、まとめて購入するようになった。
食育と健幸はセットで考え市独自の展開で食を通じた健康で幸せな都市づくりを進めてください。特に郷土料理は途絶えさせない取組をお願いしたい。
子どもがあまり食習慣を重要に思っていないようなので、問題に感じている。
安城の郷土料理を存在自体から全く知らなかったのもっと宣伝してもいいのでは。学校給食でも、安城の郷土料理の日があると、いいのになと思う。
子どもたちや子育て世代に食育を学ぶ場があると良い。どんなものを意識して食べると健康な未来をつくれるのか、どんなものを食べると健康に被害がありどんな病気になるのかなど。
農業や生産者を大切にす方策を考えて欲しい。但し、保護政策ではなく、自治体、住民が守り、育てることにより自立可能な体制を構築することを願います。

ほとんど外食しなくなった。今年の春夏にアグリライフセンターで野菜を育てたことにより、家庭菜園を始めたくくなった。マンションなので、土地を探したい。
スーパーで食材の配達を頼みたかったが、地域外といわれ断念し、コロナ禍でも買い物に行くしかなかった。田舎は不便すぎる。
障害があるため、最近食材の宅配の利用をはじめました。便利でとても助かります。
安城市の郷土料理はなんですか？ 勉強不足で自分は知りません。自分以外にも知らない人も居るのではないのでしょうか？積極的に機会を見つけてPRする必要があるのではと感じます。ふるさと納税制度を活用してPRするのも有効かと思います。
小学校や中学校で授業をして欲しい。安全な食や食品ロスなど。コロナ禍で家庭科で調理実習がない為、料理をする事や食べる事に感謝を持ってないでいる様に感じる。
認可外の保育園で働いているが、どこから野菜が来ているのかは知らない。こどもたちも同様だと思う。なので地産地消を押ししていくのであれば、保育園として何かできないのかなと思う。
食品ロスの話題を見聞きするにつれて、家庭でも出来る範囲でロスを出さないように、保存方法や、調理方法に取り組むようになった。
安城市野菜の宅配を利用しました。
外食ができない=作らなきゃならない。ストレスが溜まるばかり。簡単に出せる半調理済みや、惣菜等購入機会が増えた。テイクアウトは、洋食系ばかりでパターンがない。お袋の味系のお惣菜屋さん市内はほんとに少ないので、ママさんのために出店してほしい。
学校が休校の間、毎日のお昼ご飯を作るのが大変だった。給食の有難さを痛感した。コロナ前の様に、子どもたちが楽しく給食を食べられると良いと思う。
地産地消を促すため、工業への転用はしなくてもいい。小学校や保育園に通っている子どもがおり、給食のメニューをよく話題にしているので、地元産100%で提供してもらいたい。新型コロナウイルスの影響で家でご飯を食べる機会が増えたので、地元のスーパーに働きかけて安城産の農産物を多く買えるようにしてもらいたい。
子どもには安全なものを食べさせたい。難しいとは思いますが、安城市産の食品だけでも農薬の使用量を減らす、安全性が疑われているものは使用しない等の取り組みに力を入れてほしいと思います。
生で食べる野菜がスーパーでむき出しで売っているのに抵抗があるので、袋に入っているものを選んで買うようになった。
学校給食等で地元産の野菜等を使ったメニューが出ているので子供も気にして産地を見るようになりました。
この設問を毎年行うことに何の意味があるのか理解に苦しむ。食品の安全性については、現時点で仕組みができあがっており、これ以上を望むのであれば、それは個々で対応すべきであり、行政がしゃしゃり出る必要はない。それこそ、自給自足で生活すべきだが、例えば、市販の植物の種子一つとっても、農薬等による防除がされており、厳密に言えば農薬不使用にはならない。また、土壌に利用する堆肥にしても、それを排出する家畜の飼料や敷料（わら等）に農薬が使用されておれば、農薬不使用にはならない。日本人は、そういった原則的なことが何も分かっていないのに、やたら「無農薬」という訳の分からない単語を用いて、それがうたわれている商品を求めている。そもそも、安城市も「無農薬」という根拠のない言葉を使用している。その時点で今回の設問も意味を持たない。「食育」よりも、「フードマイレージ」の距離短縮に努めるべきであり、それが結果として「地産地消」「農薬をできるだけ使用しない」に繋がり、「顔が見える原材料」として消費者に認識されるのではないかと考える。力点を間違えないでほしい。無意味な設問は止めるべき。
愛知県は野菜生産量が多い県であるにもかかわらず、摂取量は最低の県です。外食でも他県では野菜が豊富に使われたメニューが多いですが、愛知県は単品メニューが多く野菜があまり使われてないように思います。愛知県民はどうしたら多く野菜摂取できるか取り組むべきだと思います。
給食にも月1回無農薬野菜や有機野菜を採用してもいいかと思います。
コロナ影響で家での食事が増えた。外食するのではなく、お店の味を家で楽しむためにテイクアウトをする事が増えた。その為、プラゴミが増えてしまう事が気になる。
給食などで、定期的に郷土料理を出してほしい。
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 家での食事が増えたり、テイクアウトを利用することが多くなった。その際はチェーンではなく、地元のお店を利用するように意識している。</li> <li>2. でんまあとや市で農業体験や調理体験があり、非常に良い取り組みであることより何度か参加したがなかなか抽選に当たらないのと、土曜午前が多いので参加が難しい。土曜午前は子供の習い事があり参加できないので曜日や時間を分散してほしい。</li> </ol>