

第9回eモニターアンケート 「食育について」

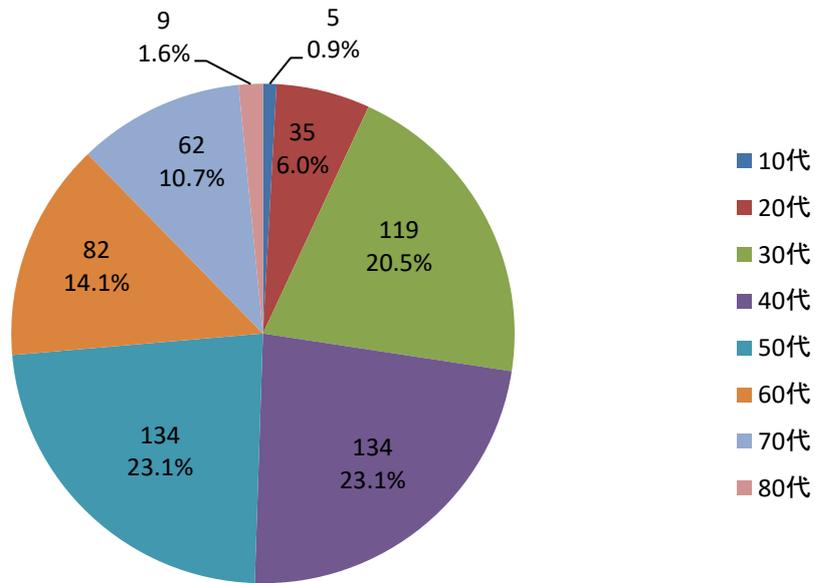
実施期間
回答数

令和4年11月1日 ~
580 人

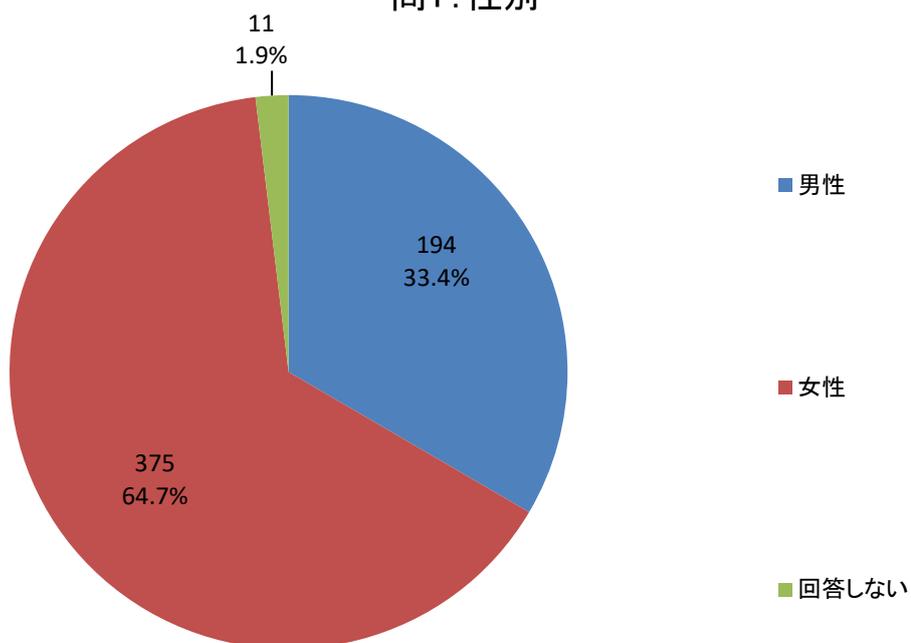
令和4年11月8日

※単位は全て、円グラフは人（割合）、棒グラフは人

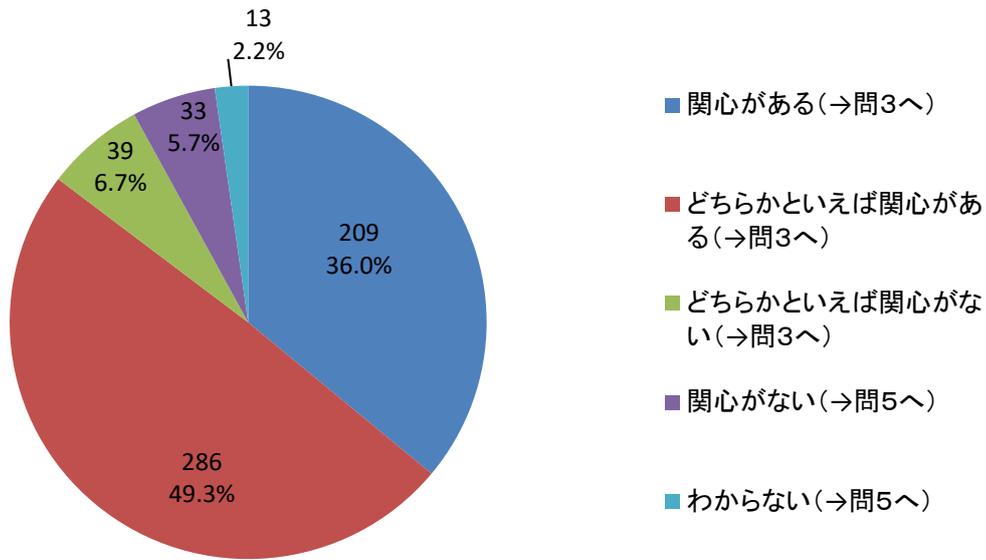
世代別



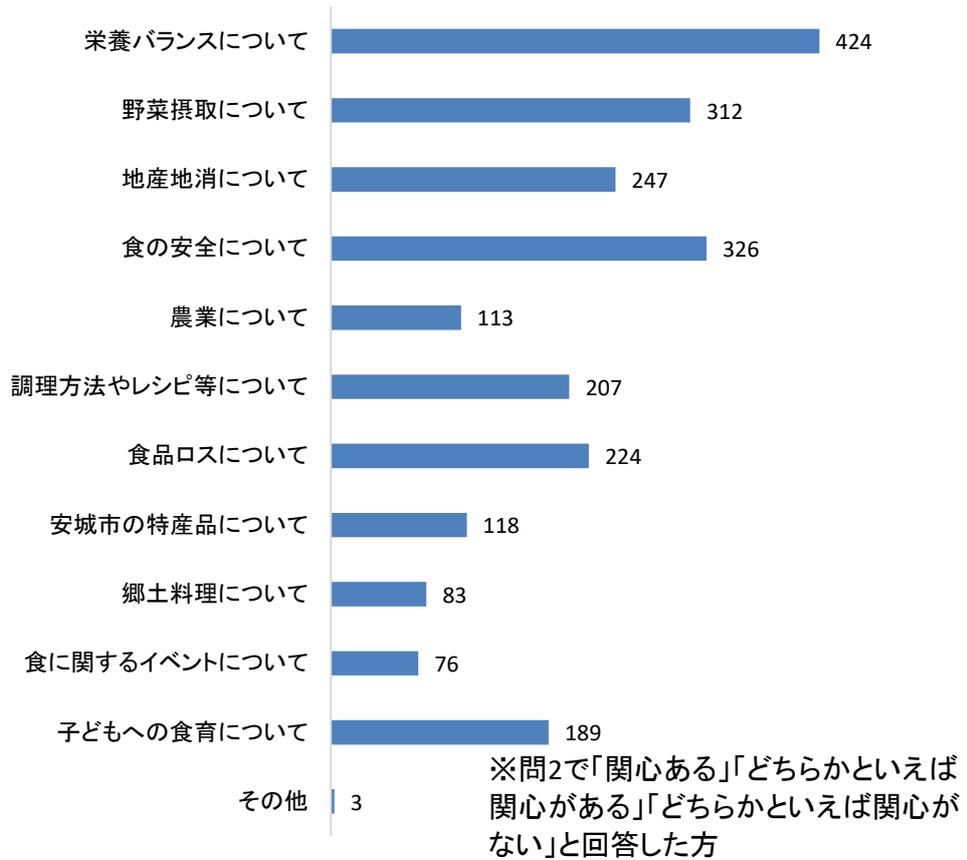
問1:性別



問2:食育に関心がありますか。



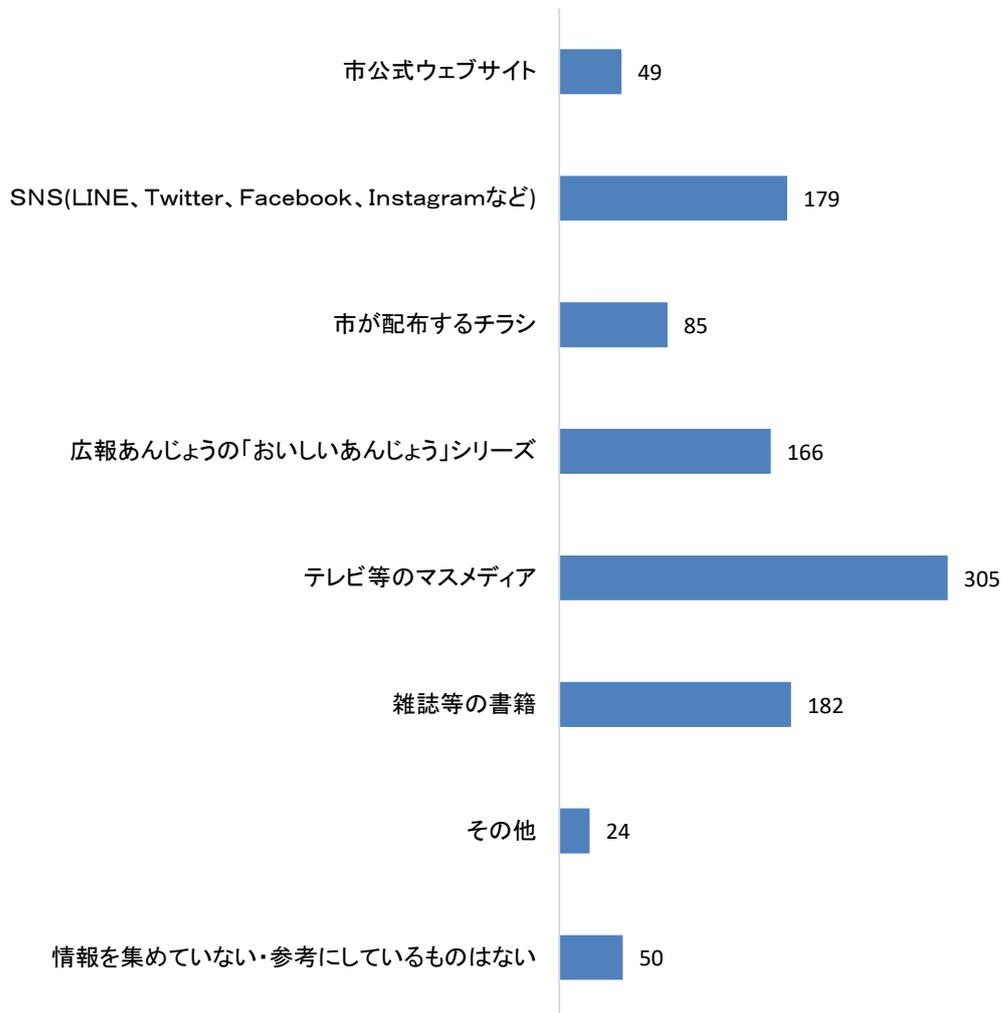
問3:食育について、どんな内容に興味がありますか。
(複数回答)



【その他の意見】

- ・無農薬野菜について
- ・愛知県食の安全・安心協議会
- ・安城市やろMYプログラム実行隊について

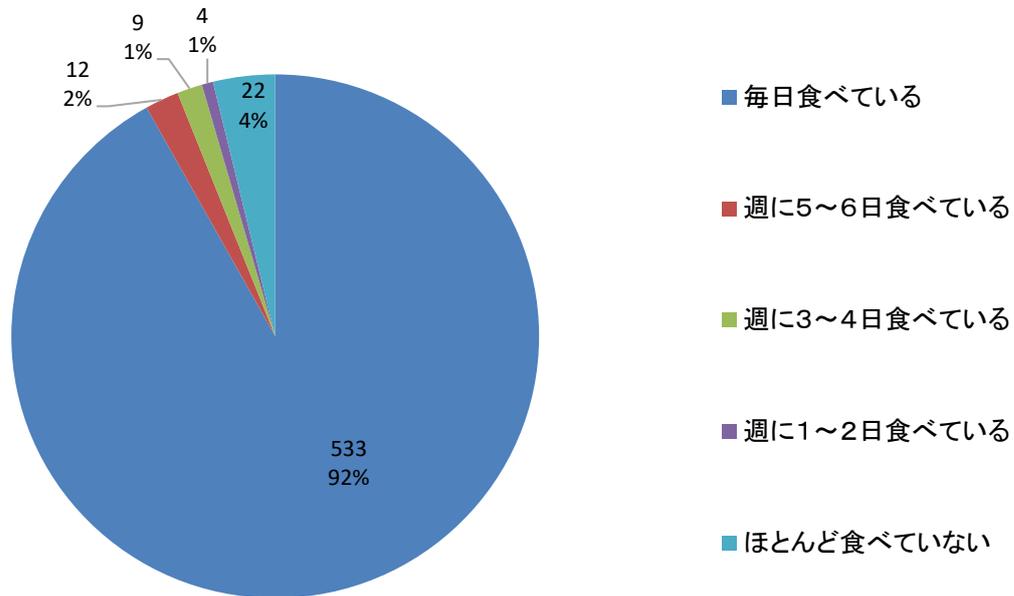
問4: 食育について、情報を得る際に参考にしているものを教えてください。(複数回答)



【主なその他の意見】

- ・ YouTube
- ・ レシピアプリ
- ・ インターネット
- ・ JA広報誌
- ・ ウェブ検索
- ・ 知り合いから教えてもらう
- ・ 訪問販売のサプリや化粧品のグループからの情報で
- ・ アンフォーレ1階などのパンフレット置き場
- ・ コープあいちが取り組んでいる行事やリーフレット
- ・ イベントのブース
- ・ ホームページ運営のホロー内容、他団体行動
- ・ スーパーで配られているレシピ

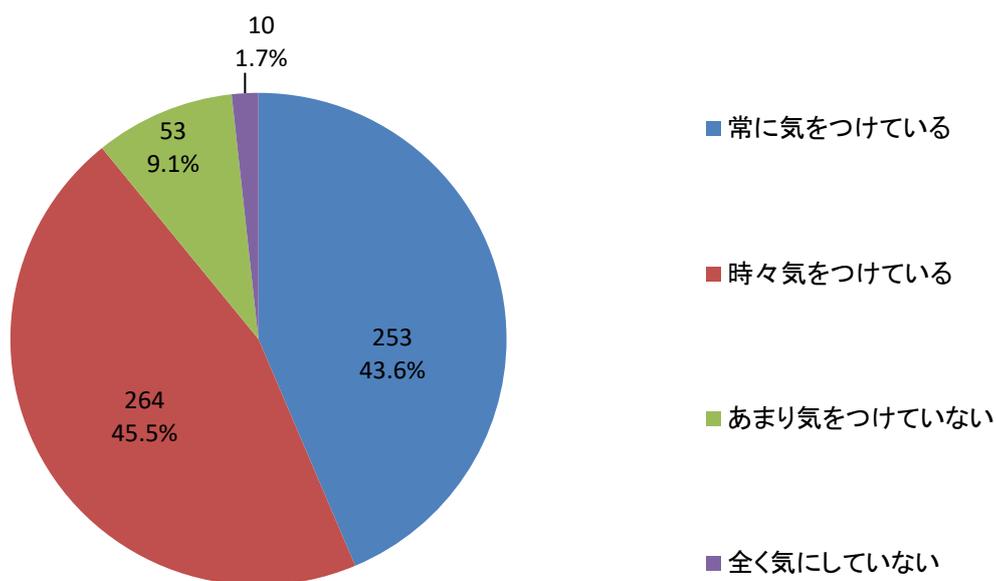
問5:朝食を食べていますか。食べない日がある場合、その理由をお書きください。



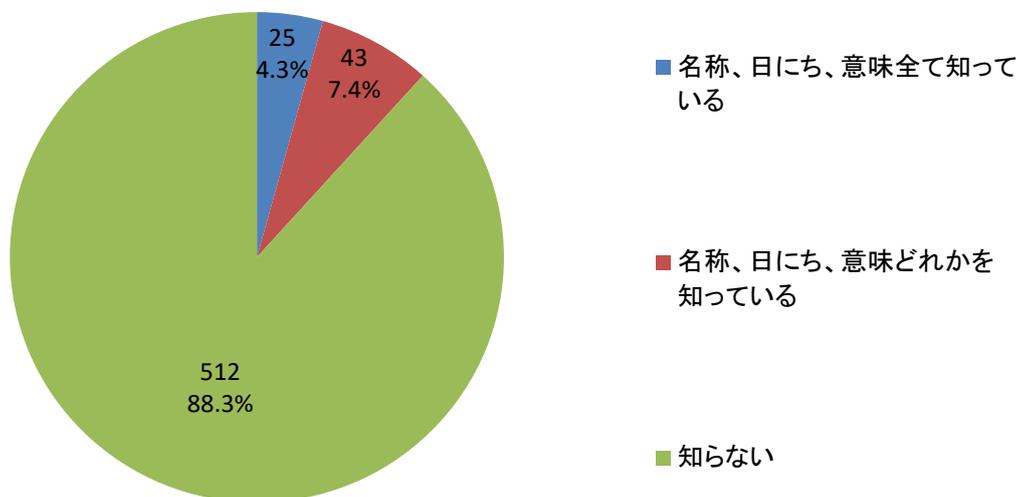
【食べない日がある主な理由】

- ・ 時間がない
- ・ 面倒だから
- ・ 習慣がない
- ・ お腹が痛くなるから
- ・ 食欲がない
- ・ ダイエット

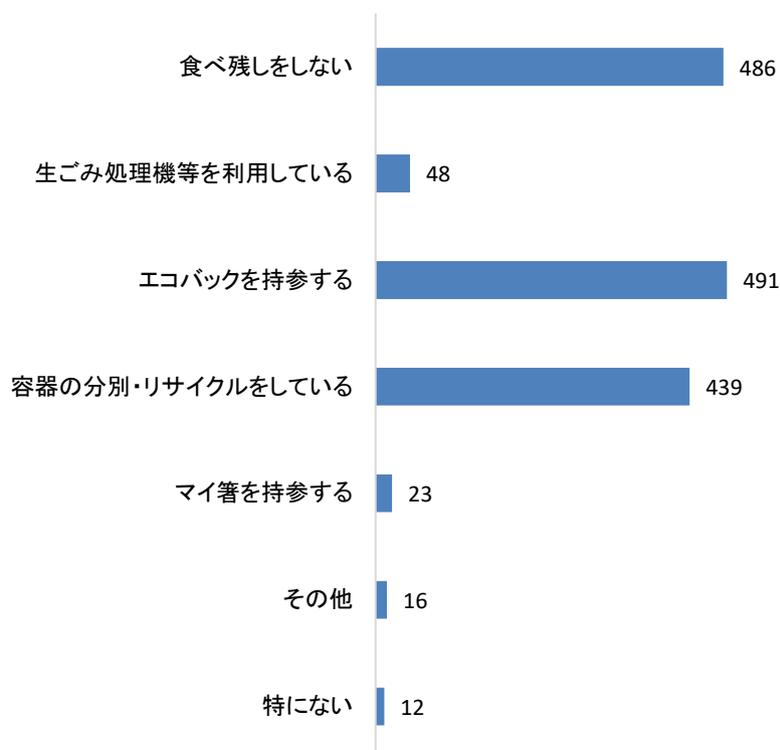
問6:食事の栄養バランスに気をつけていますか。



問7:おうちでごはんの日(食育の日)を知っていますか。



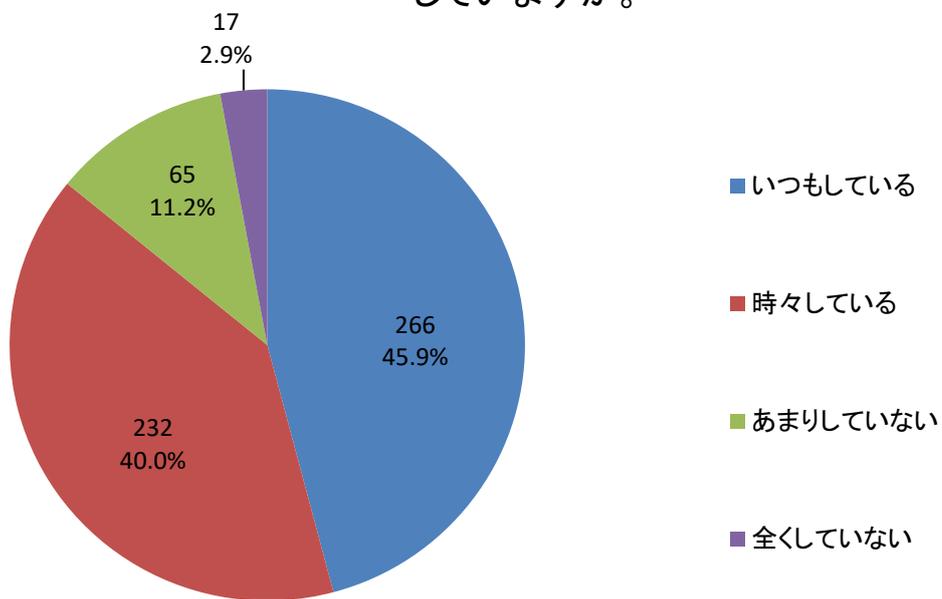
問8:環境にやさしい行動として、食生活で日頃から心がけていることがありますか。(複数回答)



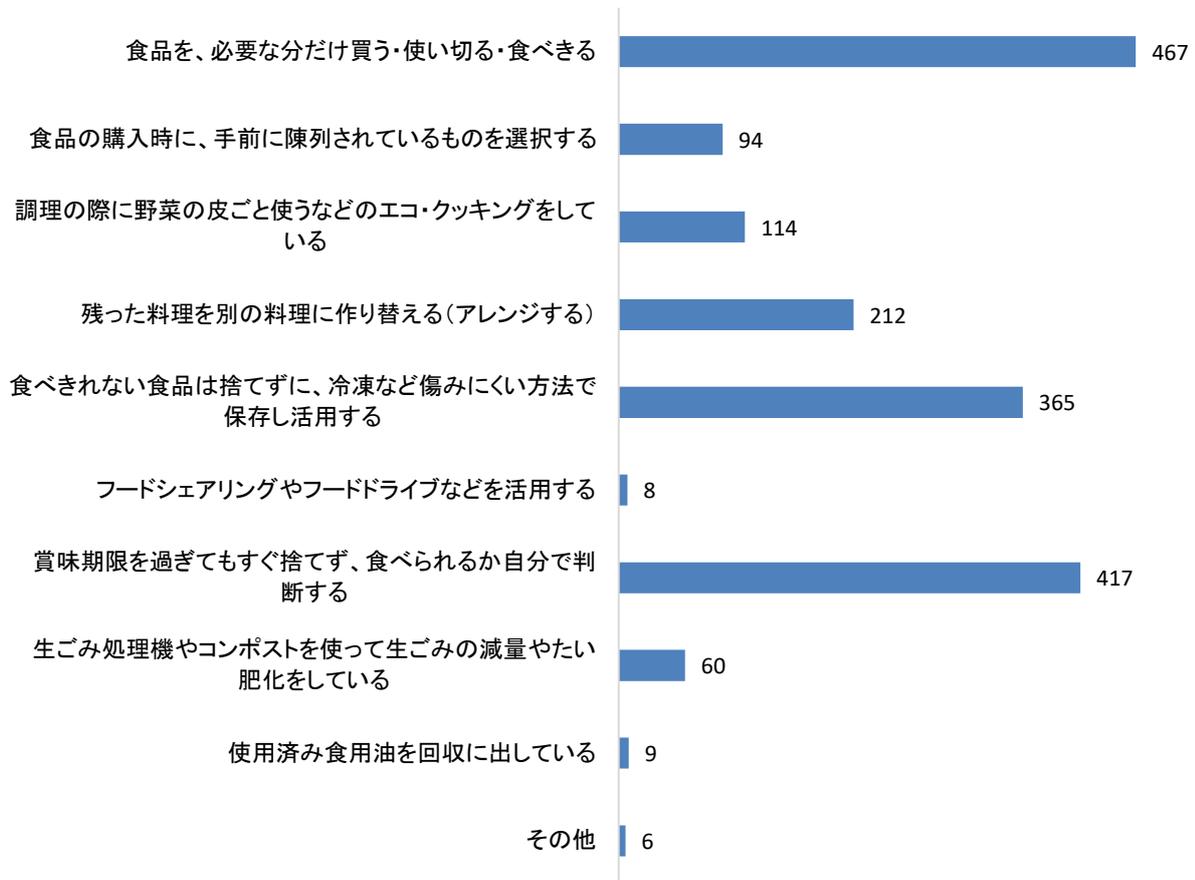
【主なその他の意見】

- ・生ごみをコンポストで堆肥化している
- ・多く手に入ってしまったり貰った野菜などはご近所にお裾分けさせてもらう
- ・余分には買わない
- ・コンビニなどで箸やフォークなどをもらわない
- ・野菜は、できるだけ皮や種も食べる
- ・小学校のコンポストに生ゴミを持っていく
- ・保温機能の活用

問9:ご家庭で食品ロスや食品廃棄物を減らす取り組みをしていますか。



問10:どのようなことに取り組んでいますか。(複数回答)

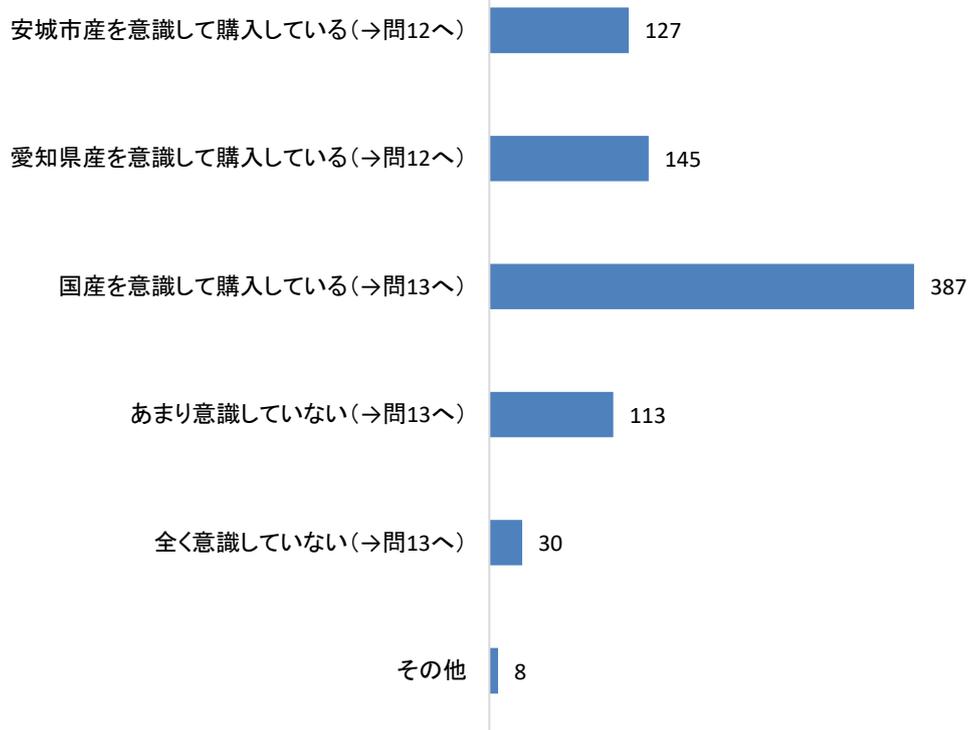


※問9で「いつもしている」「時々している」と回答した方

【主なその他の意見】

- ・スーパーでは賞味期限が近く且つ値下がりしている物から購入する
- ・スーパーやコンビニで、賞味期限が迫って値引きされている商品を優先して買う
- ・使用済み食用油を使い切っている

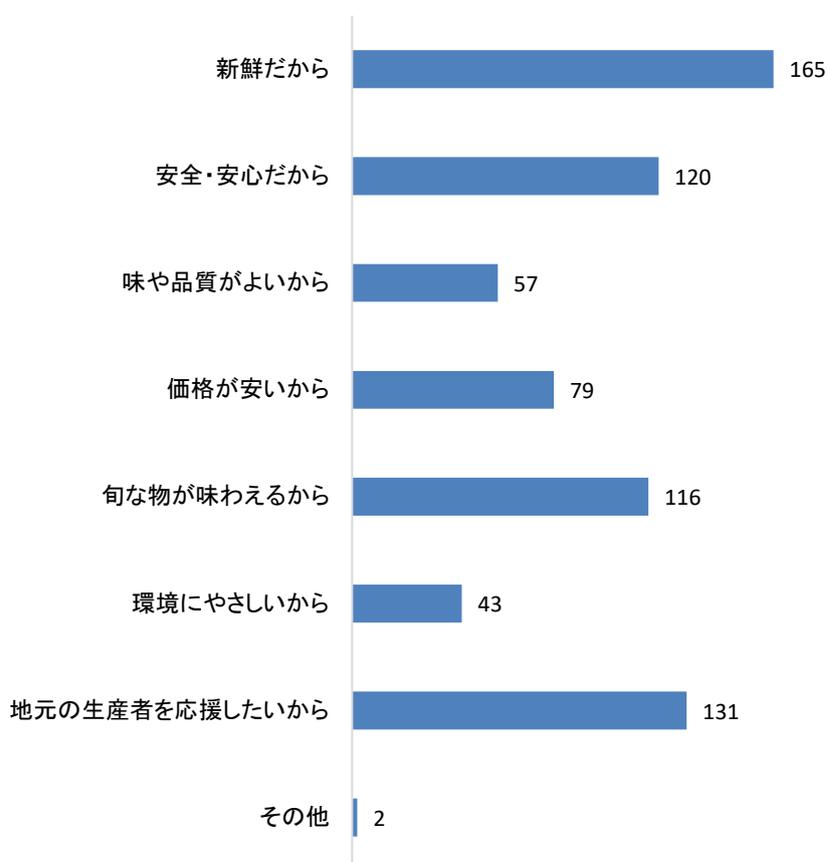
問11: 食品の産地を意識して購入していますか。
(複数回答)



【主なその他の意見】

- ・産地がどこかは食品表示等で確認するが、産地を買う買わないの理由にすることはあまりない
- ・国産で、安心して食べられると感じる地域のものを選んでいきます
- ・中国産以外のものを意識して購入している
- ・特定の地域に偏らないようにしてる

問12:あなたが地元農産物を購入する理由は何ですか。
(複数回答)

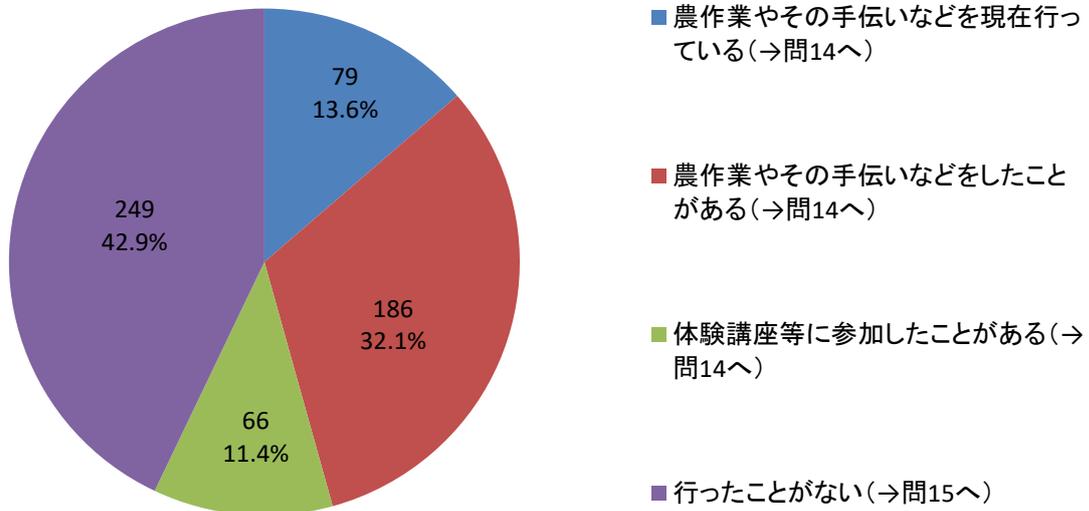


※問11で「安城市産を意識して購入している」もしくは「愛知県産を意識して購入している」と回答した方

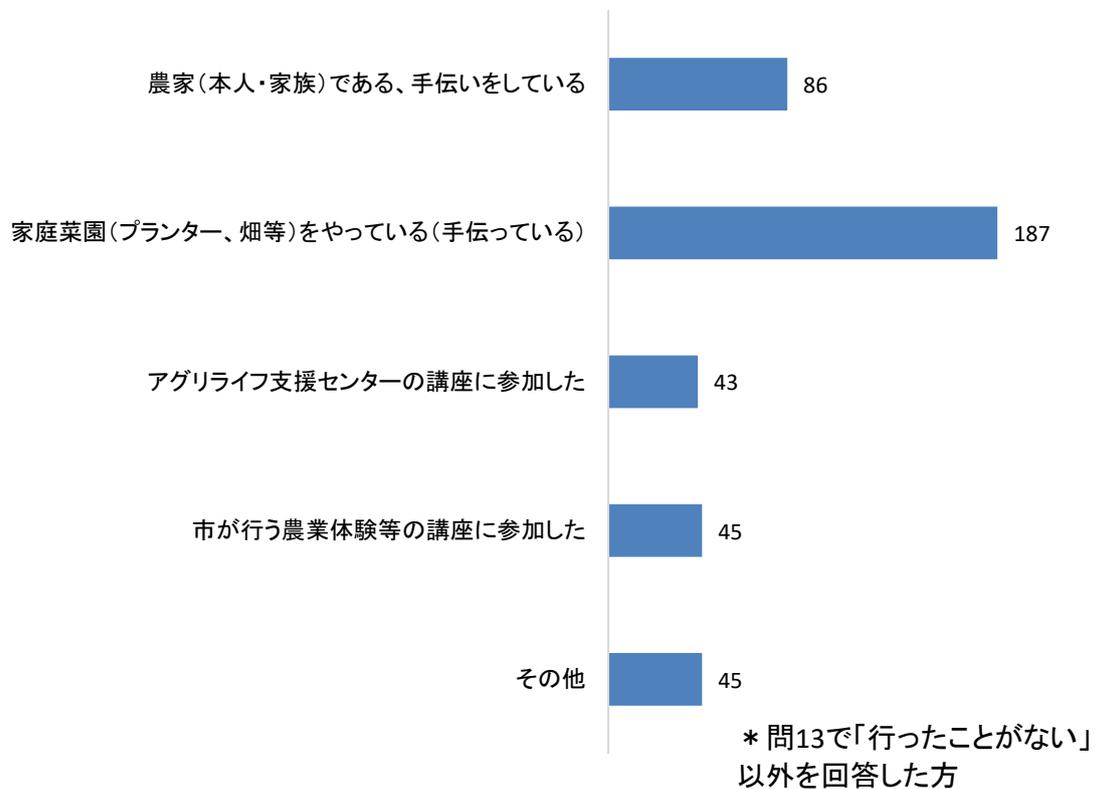
【主なその他の意見】

- ・ 親戚にいただくから
- ・ 地元の農産物を知りたいから

問13:農作業やその体験などを行ったことがありますか。



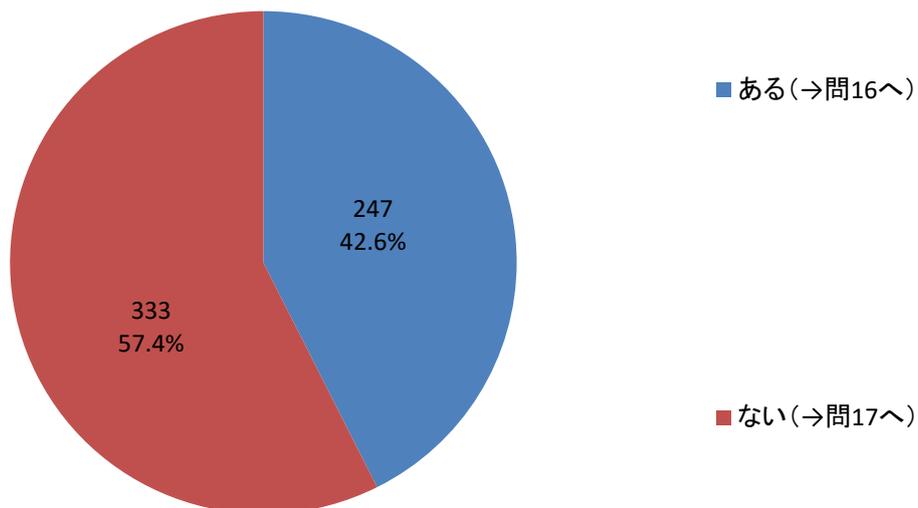
問14:問13で「行ったことがない」以外を回答した方で当てはまるものを回答してください。(複数回答)



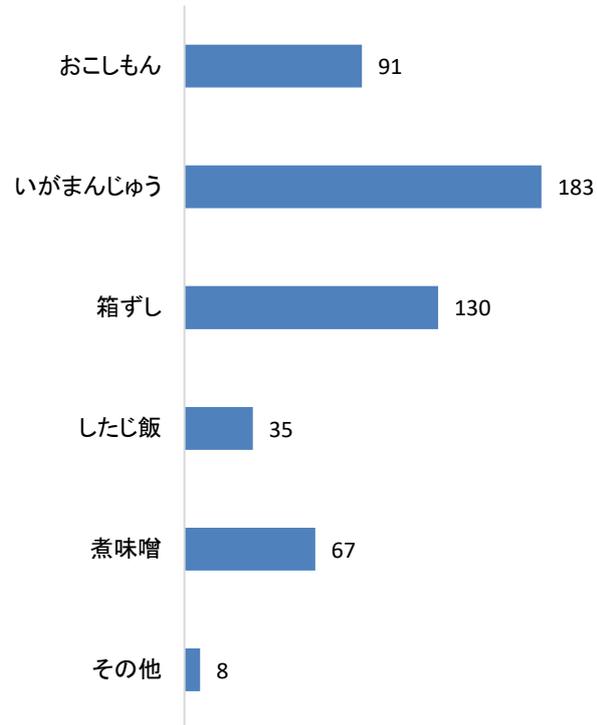
【主なその他の意見】

- ・てらのぼのさつまいも収穫体験に参加した
- ・アルバイト
- ・ボランティア
- ・知人の田んぼで田植え体験
- ・JA、生協主催の講座に参加した
- ・友人の家族の畑の収穫
- ・NPOの無農薬野菜作り企画に参加した
- ・他の自治体が主催した「米作り体験」に参加した
- ・中学生の時、田おこしから田植え、稲刈り、ポン菓子作りをした
- ・高校の授業
- ・過去にA型事業所で野菜づくりをしていた。

問15: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16 :具体的な郷土料理を教えてください。
(複数回答)

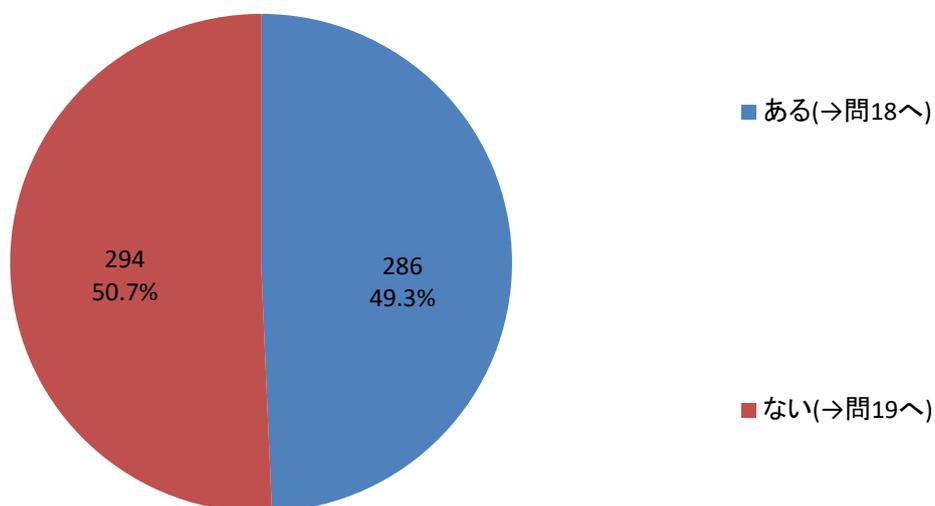


※問15で「ある」と回答した方

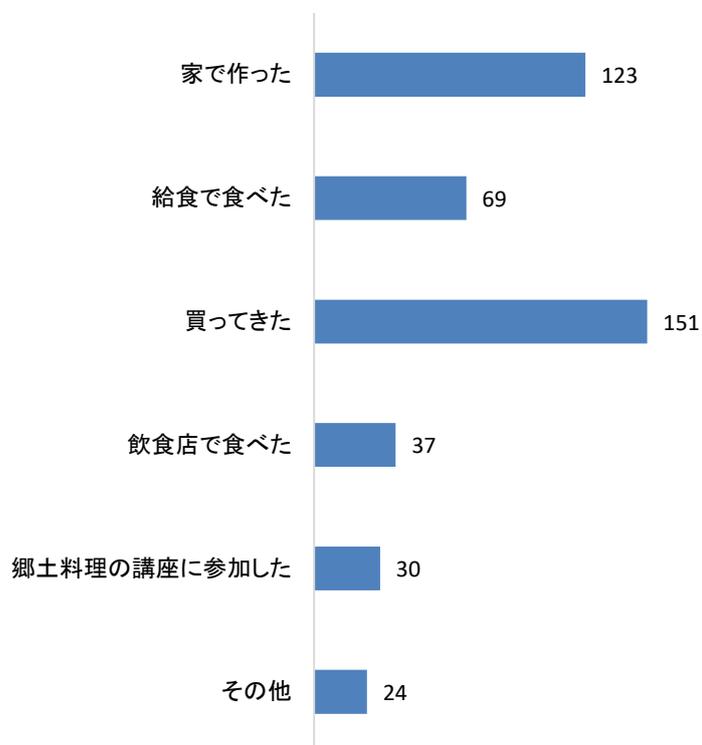
【主なその他の料理】

- ・いちじくジャム
- ・そうめん
- ・地豆
- ・いないもち
- ・にんじんごはん
- ・塩ゆで落花生
- ・北京飯、コーチン料理

問17:安城の郷土料理を食べたことがありますか。



問18:どんな場面で郷土料理を食べましたか。(複数回答)

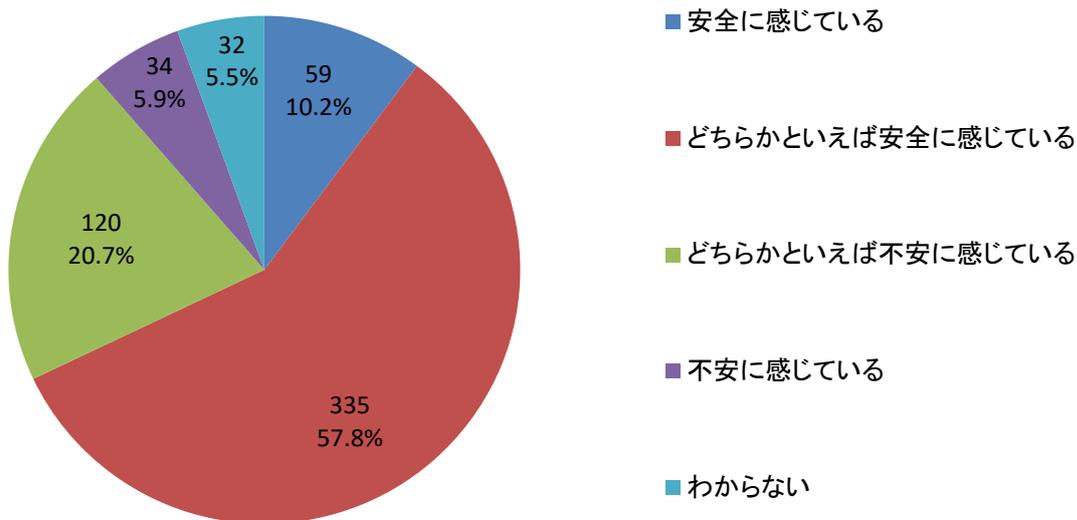


※問17で「ある」と回答した方

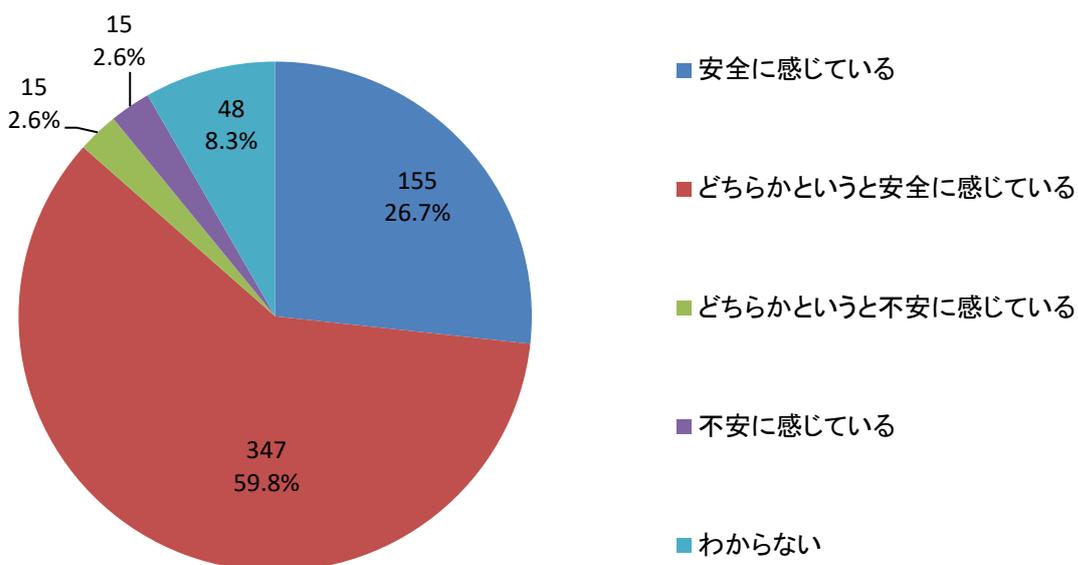
【主なその他の意見】

- ・ 学校で作った
- ・ 知り合いからいただいた
- ・ お祭りで食べた
- ・ デンパーク
- ・ 箱寿司を歴史博物館で作った
- ・ 保育園で子供と作った

問19:食品の安全性についてどのように感じていますか。



問20:地元農産物(安城市産や愛知県産)の安全性についてどのように感じていますか。



問21：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。
安城産のものを販売する場所を増やしてほしいです。需要がたくさんになれば農業を続けてくれる方も増えると思います。
安価で安心して食べられる物だと思います。でも農家さんが生活しにくいのでは良くない。技術があるのに、利益がないとか逆に高い機械を購入しなければならないのでは、大変だと思う。もし自己の利益ばかりを生み出す型をとっている機関があれば、改善しないといけない。あと、食べる事ができない子供や人がいるのは、とても残念悲しい、こんなにロスが出てるのに…スムーズに回るシステムを早急につくるべきだと思う。
農家さんの野菜で規格に合わず出荷できないものも、安く販売して欲しい。長野県の道の駅にはそういう野菜や果物が安く店頭で並んでいて、安城でもやってほしいと思った。道の駅や農協だけでなくスーパーの一角に安城産の野菜を置いて貰えると嬉しい。
食品ロスには心を痛めています。先進国では飽食でカロリー過剰摂取が問題かつ食品が廃棄されている一方で、その日食べるものがない国、地域があるアンバランスな事態に何が出来るか？と思うことがあります。あと食品の過剰包装、プラスチックの多用も見直して欲しい点です。買い物して家で調理すると、そこから出るプラスチックゴミ、主に包装材の多さに閉口します。メーカー、販売者、消費者それぞれが意識を変える必要があると思います。
コロナ禍で食生活が変わったことは特にありません。むしろ物価高の方が食生活には打撃です。問3を見て、食育も多岐に渡るんだと改めて思いました。また、今の食品ロス問題を見ると、むしろ我々大人が食の問題に関心を持たなければなりませんね。店頭には当然のように食品が並んでいますが、そこには生産者、物流業者、加工業者、小売店…様々な人が関わって消費者の口に届く。「一つの食品にもストーリーがある」と新聞で読んだことがあります。産地から自分の口までが線で繋がると、食べ物への関心も高まるのでは。問3に上げられた課題はどれも外せない。愛知県は有数の農業県なのに、県民の野菜接種量は少ないと聞きます。勿体ないことです。根気よく継続的な啓発が要りますね。
栄養バランス等も大事だが、家族でお喋りをしながら楽しく食べることも大切だと感じている。未就園の子どもがいるが、園に通い出すと黙食になるのかと思うと可哀想に感じる。早く給食を楽しい雰囲気食べられるようになってほしい。
子供に農作業体験をやらせてみたいので、苗を植えたり収穫したりのイベントを市で開催してくれると嬉しいです。
安城市、愛知県の食材を使った惣菜や外食のお店や、野菜をたくさん使った健康的な食事ができるお店があると良いと思います。共働きで外食や惣菜を購入することが多いが、子どもの食生活の偏りなどが心配。
あまり長文でない読みやすいトピックをメールマガジンのような形式でもらえるとうれしい。
外食が少なくなり、家での食事が多くなりました。買い物の回数も少なくなり、冷蔵庫の中身を使い切ったの買い物に変わりました。
どの世代にも食育に関心を持ってもらい、健康な人が増えて、医療費が削減されたらいいなと思います。
コンポストに持っていくのは子供が小学生にいるから。子供がいなくても小学校や歩いていける距離や、エコランドなどにコンポストがあればその日でた分の生ゴミと一緒に持っていけるが、そういった場所がない。
飲食店内を利用することがなくなり、テイクアウトや手作り弁当の機会が増えた。食べたいものよりバランスを優先して食べるが多くなった。
小学校での活動をしっかりして欲しい。
安城の名産はいちじく・梨・PR活動が下手に感じる
廃棄する食品を減らすために規格外、賞味期限あるいは消費期限の迫ったものを有効に使えるような工夫がもっと必要だと思う。
家では、それぞれのお皿に盛り付けるのではなく、一人一人自分が食べられる分だけお皿に取るようにしています。残ったものは翌日アレンジしたりして食べます。子どもがまだ小さいので、「もったいない」という感覚がわかっていないようなので、毎日どのぐらい廃棄されているのか、食べたくても食べられない子どもが世界にはいることなど伝えていきたいと思ひますし、食育のイベントがあれば活用して子どもの理解を深められたらと思います。
コロナにかからない為に食事から思っているの自炊に力を入れている。
幼稚園、小学校でも時々食に関する授業等を行ってくれているのでとても良いと思う。広報の最後にレシピありますが、何故かそそられないのです。効用をメインに出すか、細かいレシピより何と組み合わせたらよりたくさん栄養が取れるか、等のメリットが分かりやすいとありがたいかも。
自分が食べた物で自分の体が出来ている、という当たり前の事を子供達に伝えていきたい。自分の口に入れる物をきちんと選べる様になって欲しい。
外食が減り家での食事が増えた、そのため食の買い出しが多くなり物価高も重なり安くて良いものを探すようになった。また贅沢は控えて冷凍保存したり節約を考えるようになった。なかなか節約をしながらバランスの良い食を考えるのは大変である。

給食協会のサイトを初めて見たが、郷土料理のページがとてもさみしかった。食育というのならああいうところから改善していくべき
今「ペットボトル症候群」が大きな問題になっています。大量の砂糖が入った缶飲料・ペットボトル炭酸飲料などの飲み過ぎで、体調悪化が指摘されていますが食育で対策されているのでしょうか。アンフォーレイメントで体験したことがあります。私には子どもがいないので学校でどうしているかはわかりません。フリーワイファイ設置自販機設置、ペットボトル回収などで飲料メーカーと安城市が提携しているイベントに行ったことがあります。体に悪いペット飲料を悪く言えないのはそういう理由があるからでしょうか。
農業都市安城の面目が立つ、教育や活動を起こして行かないとダメだと、このアンケートを通じて感じました。
安城市の郷土料理に馴染みがないので知る機会があると嬉しいです。
日本の農作物は安全という感覚がありますが、日本ではヨーロッパなどで禁止されている農薬を使用していると聞いています。そのため、ヨーロッパでは日本の作物は安全という認識は薄いようです。世界標準に合った農薬を使用するなどすべきだと思います。
市役所の食堂を利用させてもらってます。多種少量の食材を食べれるからミネラル補給出来ます。コロナ対策でランチ出来ない日々でしたが、大変助かっています。
できる限り、地産地消を可能とするように、地元の農業支援が必要。
環境への配慮のためとはいえ紙ストローだけは看過できない。
でんまあとに並んでいる商品は安城や近隣の市で作られた新鮮なものが多く、購入後長期保存できる。また、旬の野菜や果物しか並ばないので季節を感じることができる。お魚やお肉も地物で安心して買っている。生産者さんに調理方法を聞けることもいい。お花が特に安く、法事の際は重宝するし、仏壇に飾っている。でんまあとがあってよかった。
売っている野菜などは農薬がどのくらい使用されているかわからなくて心配なので、全く買わないわけではないが、できるだけ無農薬野菜、有機野菜を買ったり、農薬を使わないで作ってる人にいただいたり、自分で作ったりしている。
色々な場所の郷土料理のレシピを教えてほしい
日本の食べ物が世界にくらべて添加物が多いのに気がついた。お菓子は添加物が多く使われていて、外国のクッキー等添加物が使われないものに変えた。砂糖や塩等も天日塩やサトウキビや蜂蜜に変えた。マーガリンを辞めバターにし、サラダ油からオリーブ油にしました。ドレッシングは添加物が多いので手作りに変えた。それにより血圧がずいぶん下がって来ました
日本は見た目に拘りすぎで、農薬を使い過ぎている。もっと虫食いの野菜を普通に売るべき。国が決まりを作るべき。食肉加工品は全て無塩せき、添加物を減らすべき。発色剤など禁止。輸入肉はいらない。全ての添加物、特に人工甘味料使い過ぎ。危険な添加物は禁止にするべきだと思う。海外に比べ日本は遅れているそうです。早急に対処する事で、病気やアレルギー、障害の人が減り、医療費の税金が減ると思います
食育の講座を受けた時に、農薬の話聞いて少し心配になりました。農家さんは自分が食べる分には絶対に使わないが売る分については使っていると言っていました。そしてそれは使わない方がいいものだからだ、とお話がありました。それを聞いて買っている立場からは少し嫌な気分がしました。
野菜の皮など極力捨てずに使える方法を考えるようになりました。
田畑や脇の道路にゴミを投げ入れてあったり置いてあるのをよく見かけるが いずれ自分の口に入ってくるという事を学校などで教えてあげてもらえたらいいなと思います。
野菜売り場などに、この旬の野菜はどんな栄養素が含まれていて、どう調理するとよいかとか、こんなメニューがおすすめだよなどの情報があると、普段あまり使わない食材に手が伸びるきっかけになると思うし、食材について家族と話したりすることで子供に対しての食育の一つになるかと思う。
外食は短時間にする
色々なレシピをもっと広報に掲載して欲しい。
コロナの影響で、家庭科の調理実習が減ったので、家庭で体験させるよう意識するようになりました。
ネットで買い物をするようになった。
いろいろな食品の値上げで食育したくとも価格が高騰していてとても不安
免疫力向上目的で乳酸菌飲料や発酵食品の購入が増えました。
外食をする機会が減り、ほとんど家で食事をするようになった。その代わりにテイクアウトを利用して、家族で楽しく食事をとる機会を作っている。
楽しく、笑顔で食べる事が、一番いいと思う。

安城市に引っ越してからJAが近くなったので、そこで買うようにしている。やはり新鮮で、安くて、旬の野菜が置いてあるので安心して購入することができる。また、スーパーにはない珍しい野菜や果物もあるので見ていだけで楽しいし、買って家で調理方法を調べたりと、料理の幅も広がった。こどもが産まれてから、国産のものを選ぶようになったし、良いものを食べさせてあげたいので、食育には力を入れている方だと思う。コロナの影響と子供が小さいので外食はほとんどしなくなった。しても、週末にテイクアウトやマルシェのキッチンカーで買うくらい。安城市に対しての要望は地元野菜を使ったレシピをもっと知りたい。

子どもが今は乳児なので、もう少し大きくなったら、食育のイベントに参加させたいと思っている。コロナ禍で、家族以外の人と食事を共にすることは、ほとんどなくなった。外食は、もともと少なかったが、さらに減ったと思う。

新型コロナウイルスの影響で、外食の機会がほとんど無くなり、スーパーでの出来合いのおかずを買う機会が増えました。出来合いのおかずは塩分、糖分、油分量、肉の脂身の程度が判らず、自分の味覚で食べる量を判断しています。

外食することが減り、家でご飯を食べることが多くなりました。買ってくる食材が以前より多くなり、買ってきた食材を無駄にしないように使いきることを心がけています。1つの食材でいろんなメニューが作れるように考え、アレンジして料理を楽しんでいます。

学校給食でも地元産の食材を使うようにしてください。

地元の旬、出来ればお日さまをいっぱい浴びた野菜を食べるようにしています。季節の野菜の栄養は、必要だと思う

コロナウイルスだけではなく、今の世界状況から国内自給率を上げる重要性を感じます。昔、日本のデンマークと呼ばれていた安城市がもっと自給率を上げていく活動をしていくべきだと思います。

もちろんまだまだコロナ感染は心配だが、子供たちにとって給食が楽しい時間になっているだろうか心配です。

農業体験や調理の講座は大変良い取り組みであるが、競争率が高いのと土曜に行われることが多いのでなかなか参加できない。日曜にも開催して欲しい。

食育という言葉はずいぶん前から聞いているが、いまいち重要性を感じない。食育という言葉など使わずに普段の食生活を意識する程度でいいのではと感じる。

丸裸で売られている野菜は、皮を必ずむいて調理するようになった。(以前は、よく洗って皮ごと調理することもあった)

安全性などはあまり神経質に気にしたことはないが、食べ残しのないように作っています。あまりハードルを高くすると続かないので、気軽に取り組める内容で取り組んでいる。コロナの影響はあまりない。

食育については、幼児の時から“体は食べ物で出来ている”等を教え、食に関心を持てる子になって欲しいです

外食が減った分 食材に関心が向いたと思う。外食のチャンスが戻ったので その外食の食材に関心が向いた気がする。知る方法はないのだろうか。

農業用水の利用の仕方などに不安を感じる。近所に農業用水が流れているが、庭などで除草剤を使用しているのを見かけるので、その先で作られている野菜やお米を食べたく無いと感じている

子供会の役員をしているが、子供たちがみんなで食べるというイベントや、時間を設けることができなくなった。家に持ち帰ってください。あとで食べてください。になってしまった。みんなで食べると美味しいねという経験ができないなと思う。子どもの成長に、コロナ(マスク生活)は大きく影響するだろうなと思う。

子供への食育だけでなく、親世代、高齢者への食育活動が必要と思っています。残さない、食べれる分量だけ買う、買い過ぎない、捨てる状況にしないようにムダにしない、食材は資材であり資源であり資金だと思っています。捨てるのはお金を捨てているのと同じだと考える。食べ放題の店には行かない。

高齢夫婦二人だけなので、特に新しいことはしていないが、古くからの習慣が食育に通じている。コロナが食生活に影響したことは全く無い。

自炊が増えたので、安城産の野菜で、規格外を安く販売している場所があれば教えてほしい。規格外の野菜を刻んで使えるカレーやスープを特産にすることで、廃棄ロスを減らす取り組みをしていた。ふるさと納税の返礼品や特産になれば、良いと思う。

これまで、産地等を詳しく書いてないものは避けてきたが、最近の値上げで 安全性等 多少不安でも安いものを買うことがある。

小学校での農業体験、コロナ前には田植えや稲刈りなどの行事があったので、再開して欲しい。

食品表示の添加物を注意して商品を選んでいる。肉魚は国産を選ぶ。野菜はよく洗うか皮を剥いて農薬の影響を出来るだけ除去することを心がけている

インスタント食品、レトルト食品の保存量を増やし、買物回数を減らした。

手洗い、消毒、マスク着用等、食品衛生が、非常に向上し、食中毒件数が激減した。県の担当者は、県民の意見や、専門家の意見を聞きながら、マスメディアの報道等、利用して徹底を効率良く図っていた。

今でも色々なイベントや講座を開催してくださっていますが、もっと子供と参加しやすい物や、いつでもどこでもわかりやすく掲示されるとありがたいです。一覧で情報をネットで見れたらわかりやすいです。

<p>正体不明の添加物が使用されてる食品が多く見受けられ不安、多くの国で使用禁止になってる添加物が使用されてる。</p>
<p>子供向けの食事を準備する際、やはり国産の方が添加物や防腐剤が少ないような気がするので、国産を手にとるようにしています。安く出回っているものの方がコスト面で魅力的だし、外食もしやすいけれど、身体が資本、健康第一と考えた場合は長い目で見て、良いものを摂取した方が良いと、安城市内の内科医に言われました。その通りですよ。</p>
<p>安城市の特産物の梨やいちじくは有名だと思うが、郷土料理は知らなかった。情報を取りにいけないだけかもしれないが広報や公民館などでの掲示でアピールが出来ないものかと思います。</p>
<p>安城市は産直市があり、地元の美味しい旬な野菜が食べられて、安城市に住んで、良かったと思っています。</p>
<p>コロナの影響で外食をほぼしなくなりました。食事が楽しい時間になるように、休みの日には自宅で鍋やお好み焼きをしたり、家族みんなで食卓を囲んで食べるように意識しています。子どもと一緒に作れるようなホットプレートレシピなど広報などに載せてもらえると助かります。</p>
<p>食育イベントを開催してほしい。安城市産、愛知県産の野菜や、加工食品などの販売。郷土料理の紹介や販売など。コロナウィルスの影響で、外食が減り、食育により興味をもちました。</p>
<p>本当に食品の値段が上がっていて、お腹が膨れる炭水化物に偏った食事になりつつあります。もっと自由に好きな料理をしたいです。</p>
<p>スーパーの利用が減り、生協の宅配で購入するようになった</p>
<p>買物に行きたくないの冷凍食品をストックして活用するようになった</p>
<p>食品ロス(例)キャベツの場合、最後の芯は捨てずにミキサーで加工し飲んでいる。</p>
<p>家庭菜園でつくる野菜を中心にした料理になっています。できるだけ旬のものを使うようにしています</p>
<p>コロナ禍になってから、外食をしなくなりました。なるべく自炊をしていますが、いつも自分の作る味だと飽きてしまい、たまには違う人の作るものが食べたくなり、商店街にお惣菜のお店がたくさんあるので利用しています。そこで美味しかった味を真似て、家でも作るとレシピが増えて、食卓が新鮮な感じになります。</p>
<p>食事は生命の源であることを教え込む</p>
<p>子供には、食べ物を大切にしよう教育している。自分で料理をすると食べ物の大切さや栄養についても考えるようになると思うので、子供向けの料理教室を定期的で開催してほしい。</p>
<p>安城市の「特産物」「郷土料理」に関しては情報（PR）が少ないので知らない人が多いのでは？他の地域で実施している様な食品ロス低減活動（回収して、安価提供または無料配布）を展開したらどうか？別件提案ですが、全国的に知られる安城市の名産品が無いのでプロジェクトをつくって全国に知れ渡る様な名産物を誕生させて、ふるさと納税制度を活用してより豊かな市政となる様にする。</p>
<p>苦手な食べ物がある子どもに強制するような形では無く、どうすれば健康や成長に必要な栄養素が取れるかの工夫を知りたい。例えば、この食べ物が苦手なら代わりにこの食べ物がおすすめ、など。親も子にバランス良く栄養を取らせたいが、どうしても苦手な子もいて困っている人もいる。食育、栄養バランスと言われるだけではプレッシャーになる。</p>
<p>子供たちと家庭菜園をしている。不思議と自分たちで育てた野菜は美味しい。生ごみを土に還るキエーロコンポストを推進して欲しい。不織布に入れてペランダや小さいスペースで生ごみが土に変わる。我が家はお洒落な木箱が欲しく、他の自治体で間伐材を再利用して作成しているお洒落な木箱をHPで見つけたが、安城市でも補助の対象にして、作成している自治体とコラボして、手に入れやすく、手軽に始められるようにして欲しい。そして、その栄養たっぷりの土をまた黒土に交換してメンテナンスも気軽にできるようにして欲しい。キエーロで蘇った土で野菜やお花を育てることができたら素晴らしい。農薬を使わない安全なお野菜やお米を安城市で作ってる！？オーガニック野菜があれば食べたい。病気になったら薬を飲むのではなく、安心安全な食を地産地消することで病気の無い健康な街にしたい。子供たちが毎日食べる給食についても、食品添加物を使用しない、オーガニック食品、農薬等にも気をつけた安全なものを食べて欲しい。化学調味料のウソの味ではなく本物の美味しさを知ってもらい、健康で元気な子供たちであってほしい。そして、それを次の世代に受け継いでもらいたい。</p>
<p>畑を借りて野菜をつくるようになり、より野菜をふんだんに使った料理を心がけています。でんまあとで鮮度の良い食材を購入していますが、食の安全のみならず、地元生産者を応援し、輸送エネルギーなどの環境負荷低減になりたいからです。</p>
<p>食育に関してイベントなどを行っているのは知っていますが、未就学児から参加できるものがどうしても少なく感じます。気軽に参加できれば良いのと、子供には安城市の名産品などを知る機会を与えたいと思います。</p>
<p>朝ご飯の重要性を訴える。地元野菜を使った料理をお店で食べられるよう勧めるなど。</p>
<p>給食にひんぱんに地元の食材、献立をいれて子供の頃から馴染みを持つ。学校の畑で栽培する野菜を踏み込んで広げる。産直で地元のものを買うようになりました。調味料も少々高めでも地元の安心できるものを買うようになりました。</p>

地域のもを食べるのも、命をありがとうといただくのも、残さず食べるのも素晴らしい当たり前の食育だが、最近食品が高騰してきて家計を圧迫してる。例えば、これはいくら支払って作ったのか、そのお金は誰が稼いでくれたお金なのか。そこも少し考えるようにしてほしい。お腹いっぱい食べられるのが当たり前じゃないこと。

食に関する事は、農作物であれば農薬がとても気になります。農薬に関して記載のある売り場が少ないように思います。添加物も気にかけてはいますが、子供に美味しく農作物を食べてもらうには、肥料や農作物についてもっと知りたいです。