

第11回eモニターアンケート 「食育について」

実施期間

令和7年1月24日

～

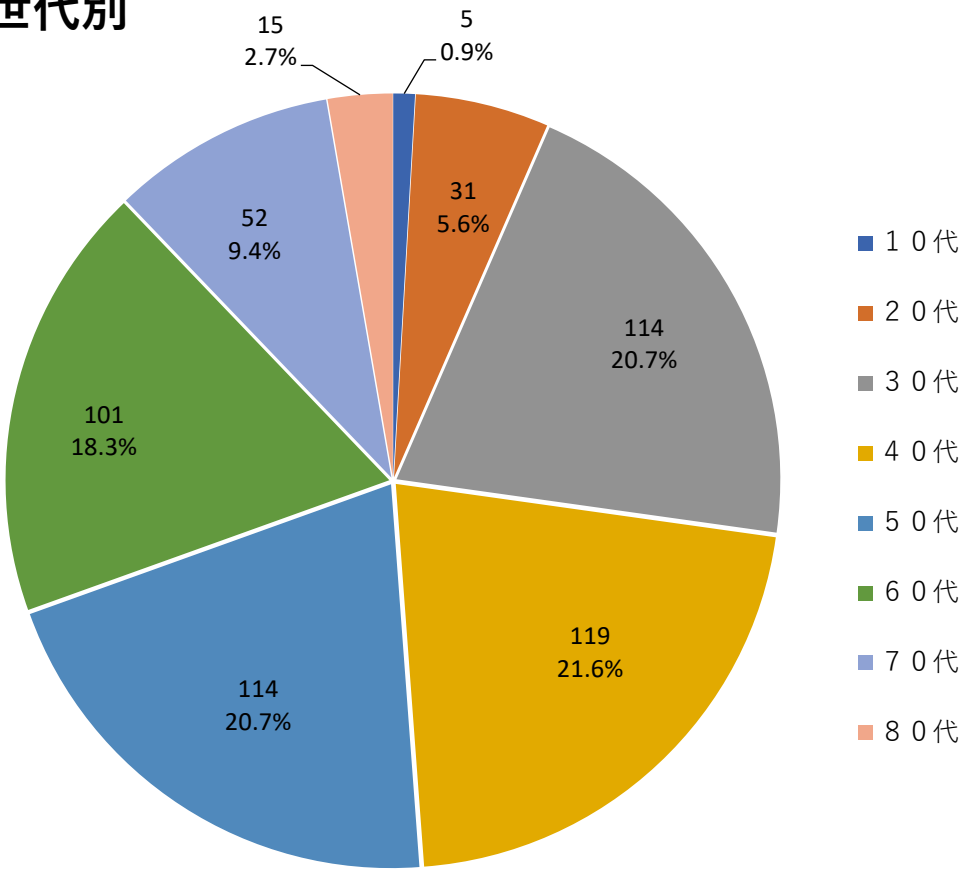
令和7年1月31日

回答数

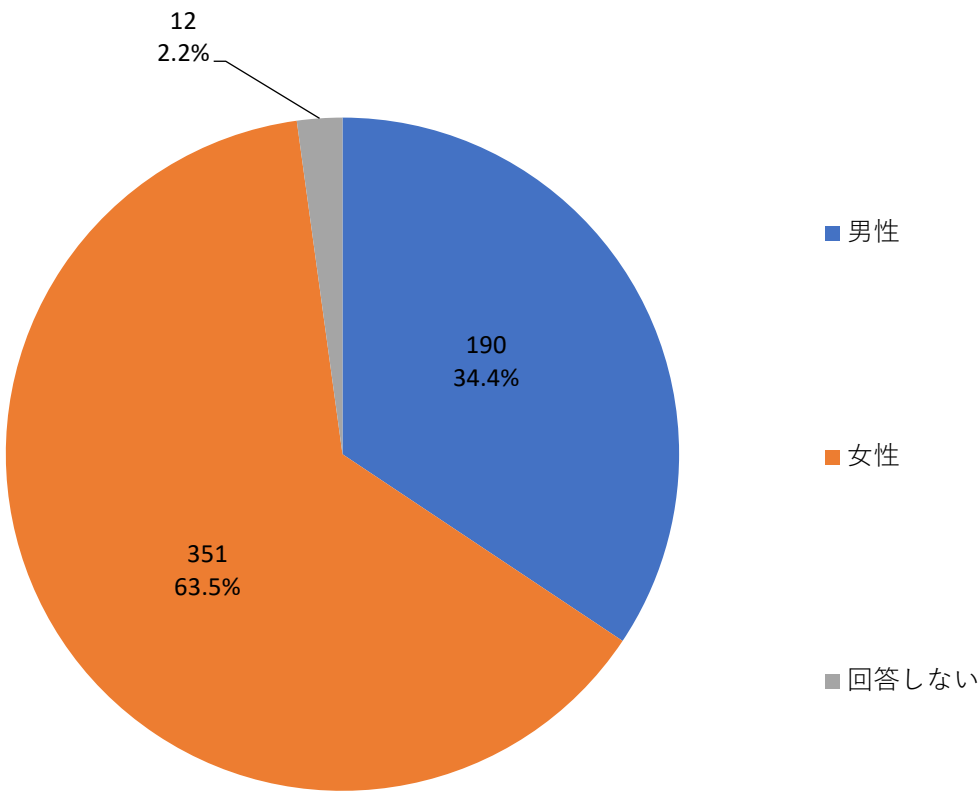
553 人

※単位は全て、円グラフは人（割合）

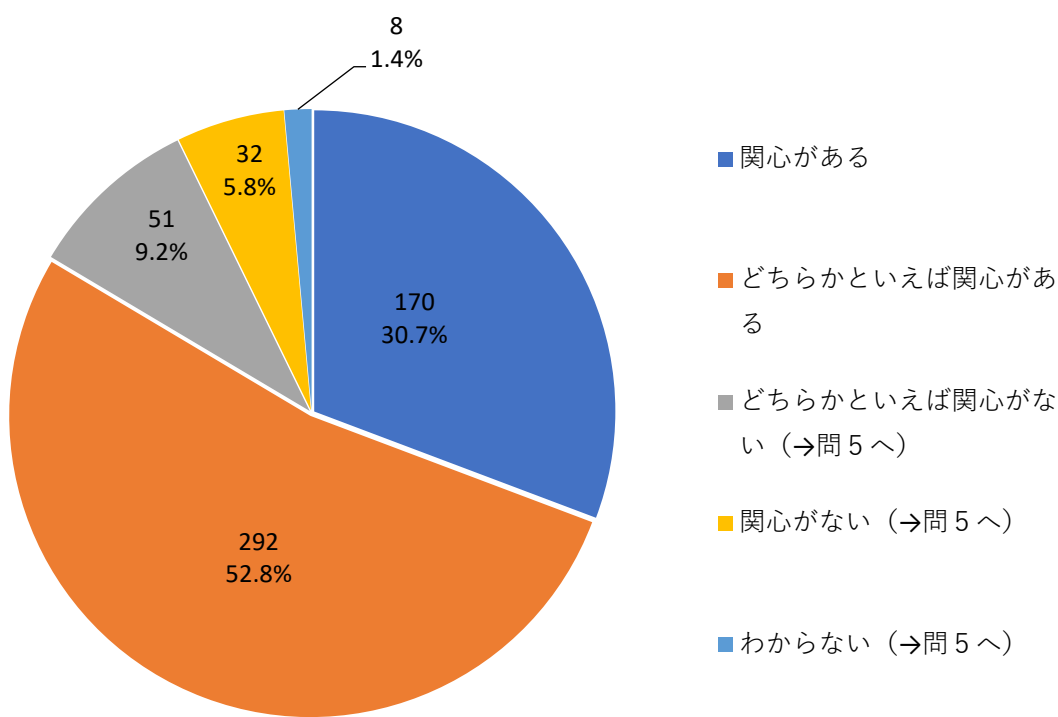
世代別



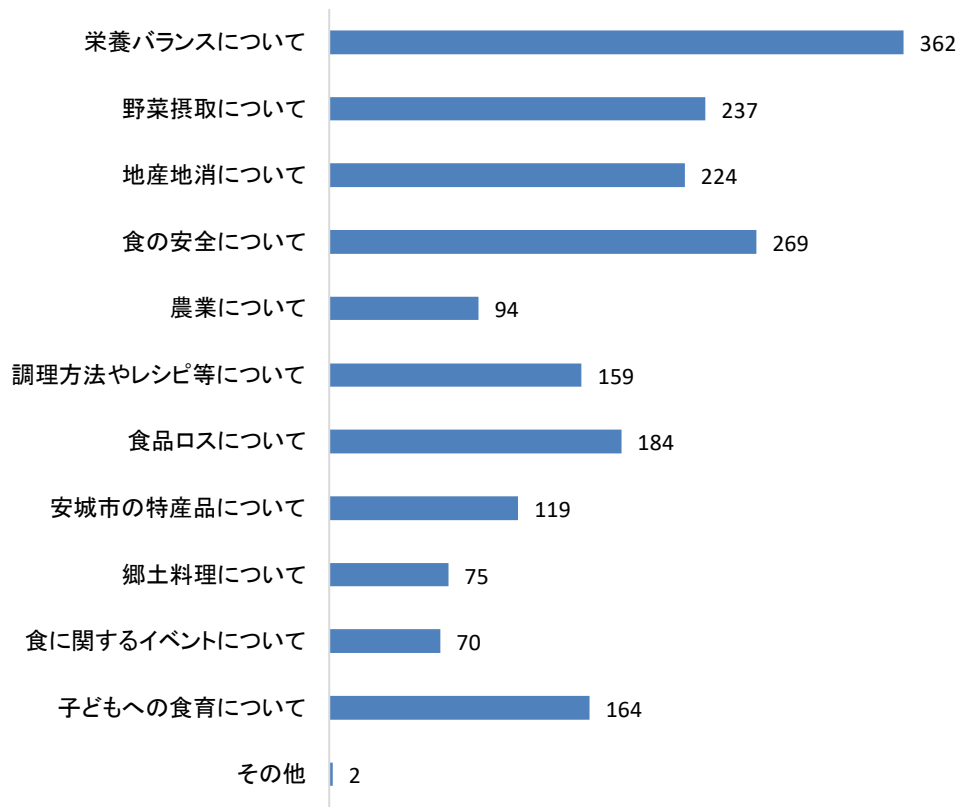
問1：あなたの性別を教えてください。



問 2：食育に関心がありますか。

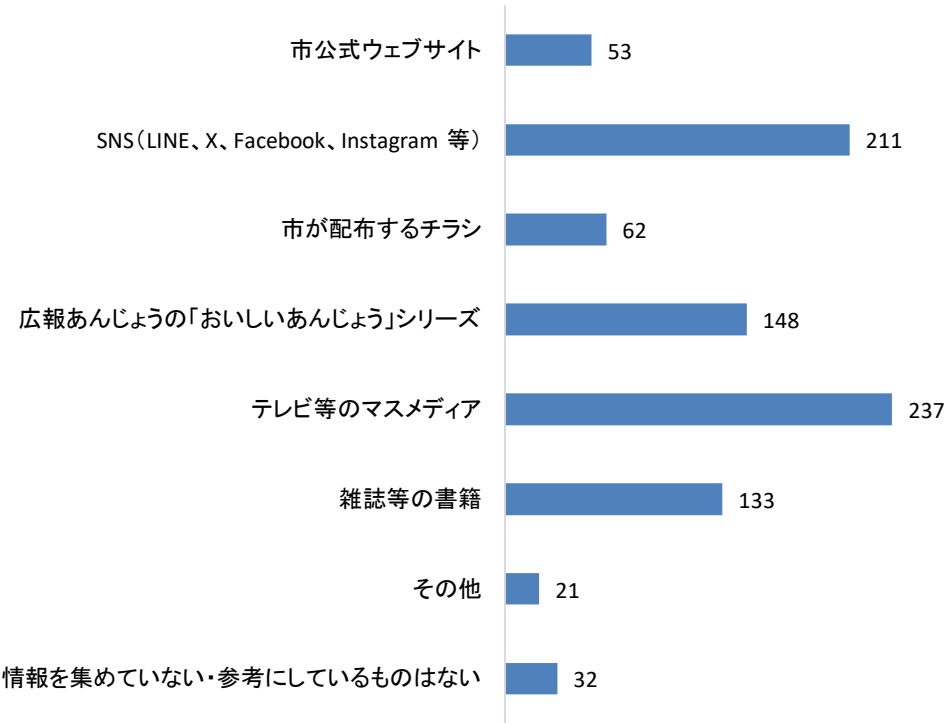


問3: 食育について、どんな内容に興味がありますか。
※複数回答可



【その他の意見】
食品の産地について
給食の安全性

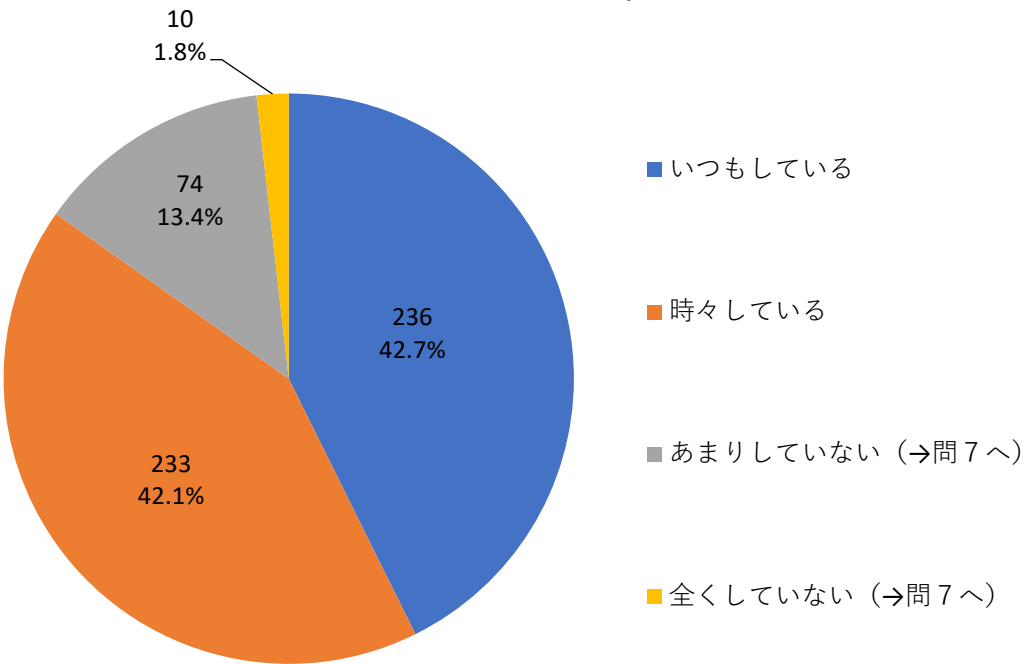
問4：食育について、情報を得る際に参考にしているものを教えてください。
※複数回答可



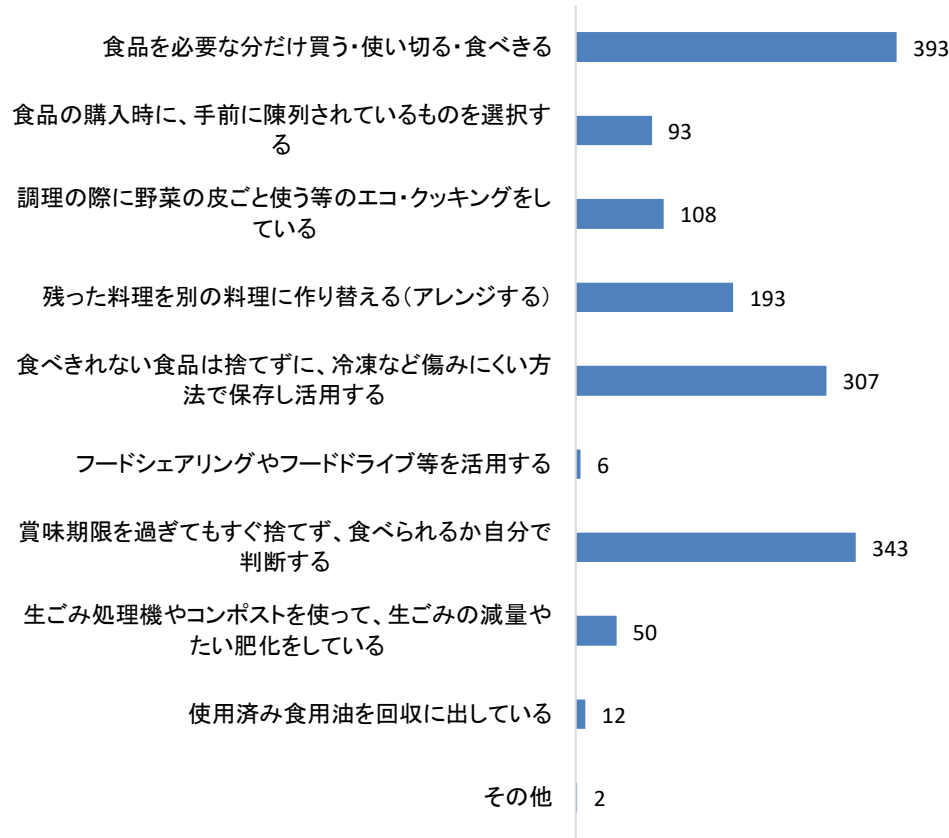
【その他の意見（抜粋）】

検索サイト等、インターネットで調べる
医師や栄養士の講演会
健康雑誌
新聞

問5：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6:どのようなことに取り組んでいますか。
※複数回答可

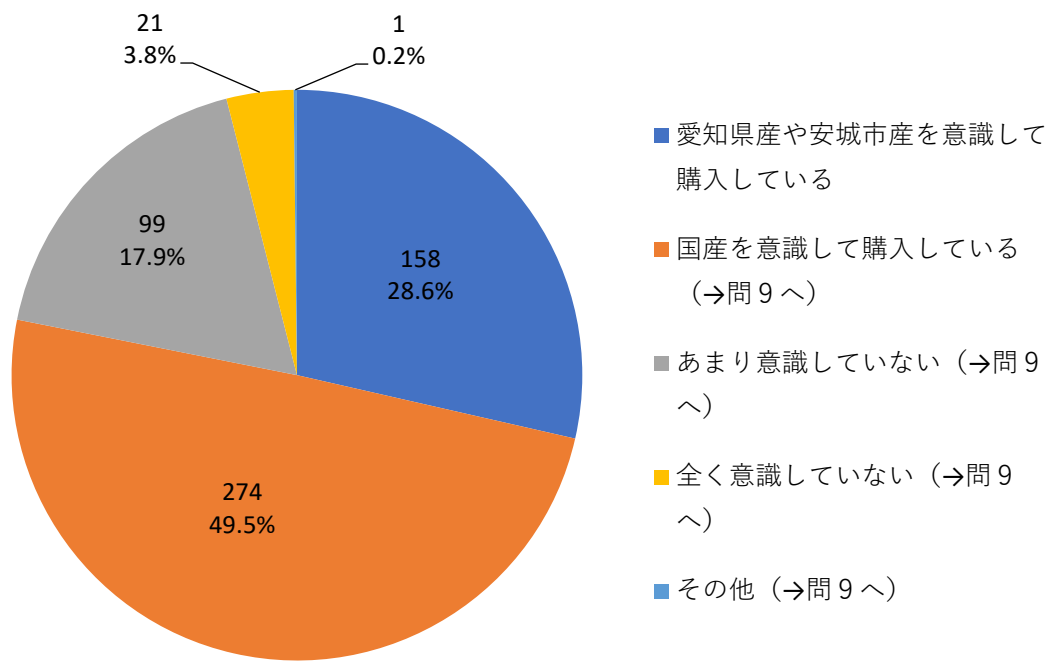


【その他の意見】

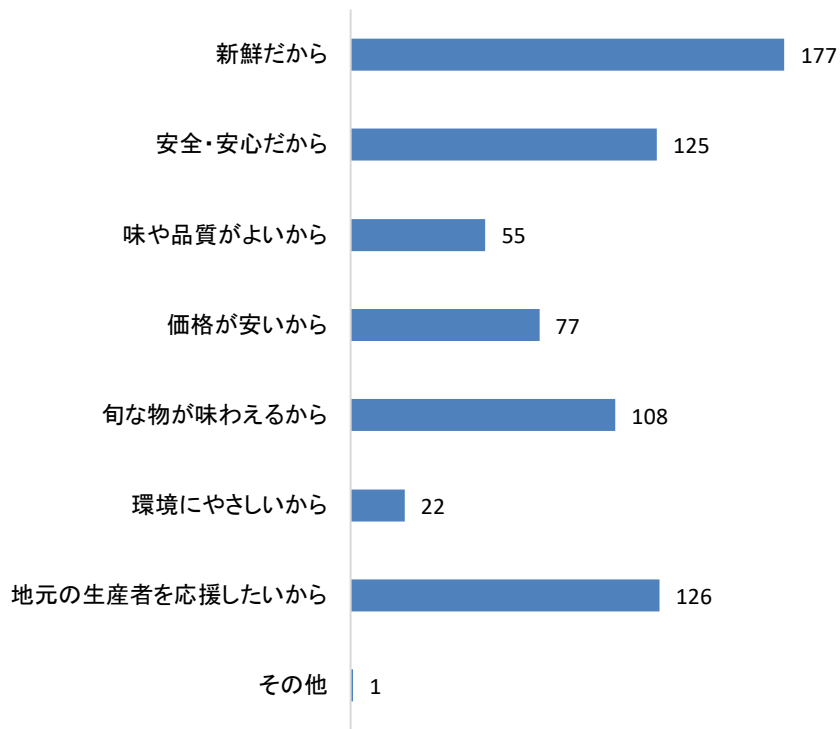
期限近くで安く売られたら買う

賞味期限の近い見切れ品を購入する

問7：食品の産地を意識して購入していますか。



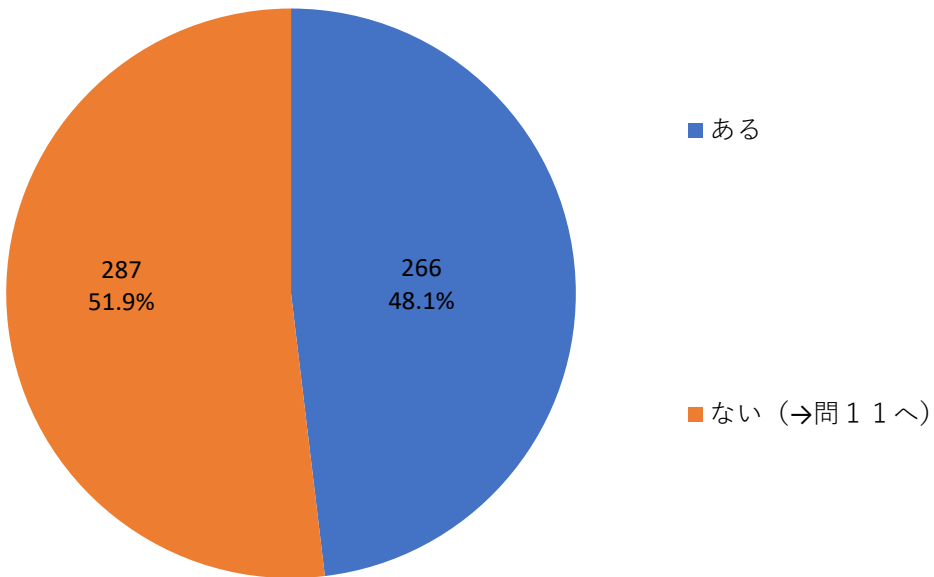
問8:あなたが地元農産物を購入する理由は何ですか。
※複数回答可



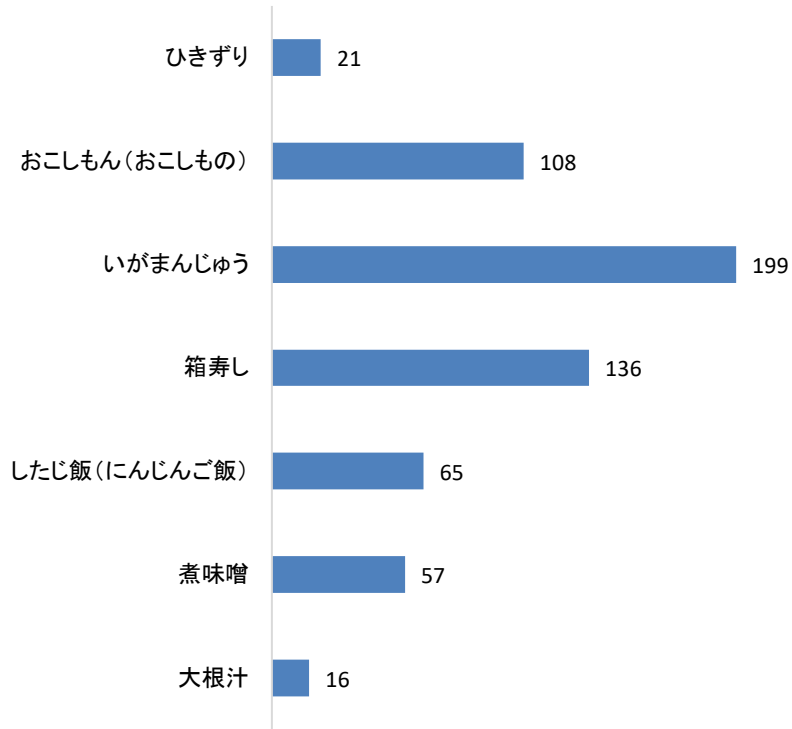
【その他の意見】

朝市などが好きだから。生産者と話しながら買えるのが好きだから。

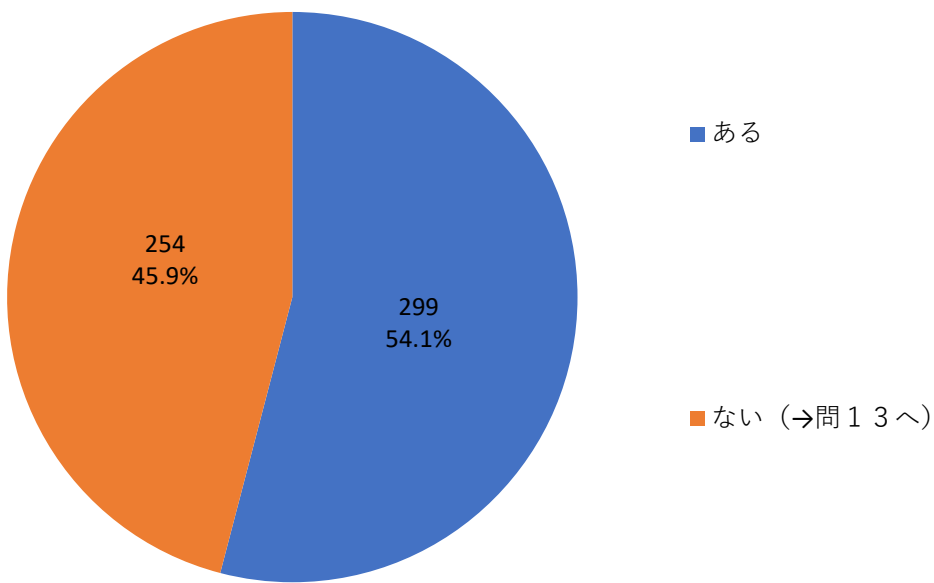
問9：安城市の郷土料理として、思い浮かぶものがありますか。



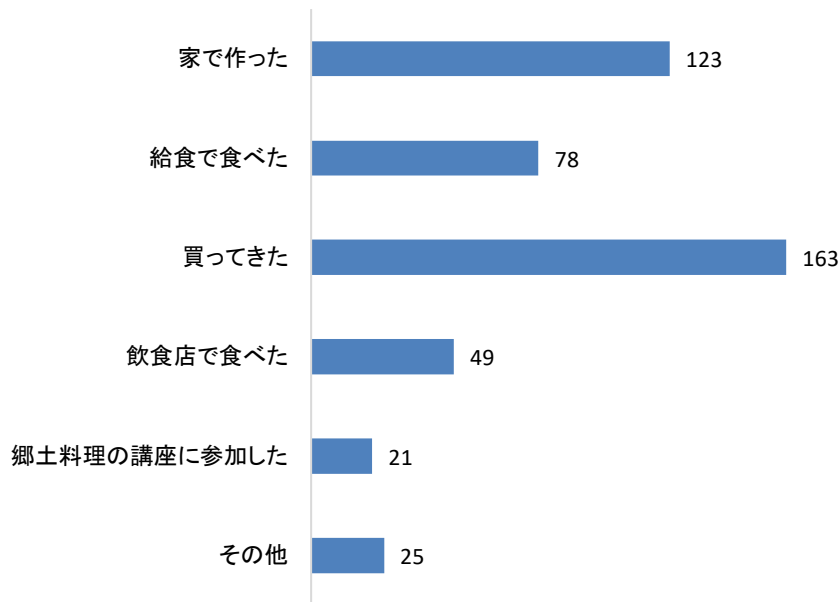
問10: 具体的な料理を教えてください。
※複数回答可



問 1 1：安城市の郷土料理を食べたことがありますか。



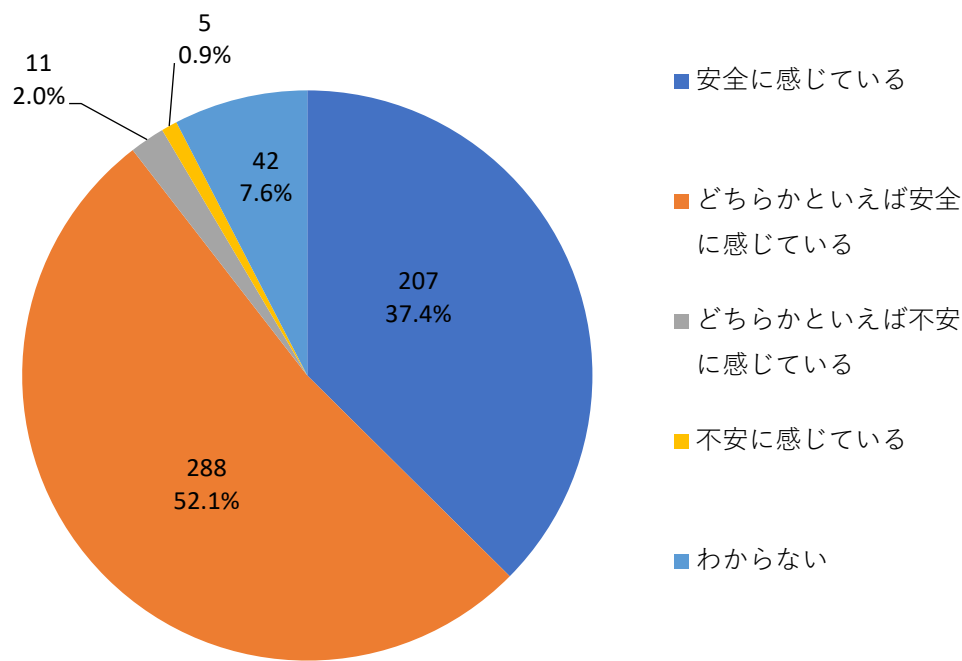
問12:安城市の郷土料理をどんな場面で食べましたか。
※複数回答可



【その他の意見（抜粋）】

- 親戚や同僚、友達からもらった
- 子どもが給食で食べて、家でも食べたいとリクエストされて作った
- デンパークのレストラン
- お祭りやイベントなどで食べることが多い
- 子供の保育園の行事で作った

問 1 3：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14：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。
食料品の購入時、国産以外はあまり買わないようにしている。
学校給食の質・量が低下しないようにしてほしい。
子どもたちの偏食や好き嫌いをなくすことは重要だが、初めての子育てや仕事との両立で理解できないまま生活を営む世帯が多いのではないか。こども食堂やお弁当サブスクなど時代のニーズを補うサービスもできているが、子どもは社会全体で育てる時代であると思う。
6年生の息子が郷土料理を家で作ってみたいと言うので、一緒に鬼まんじゅうを作った。学校で郷土料理を学び、興味を持ってくれたことを嬉しく思う。
安くて美味しい野菜を購入できる安城市は良いところだと思っている。
JAの産直などで規格外品などを販売すると、地産地消に繋がると思う。
グリーンセンター等で販売する農作物は農薬を減らした物を置いていただけるとうれしい
子どもに安心安全な食事を提供してほしい。子どもたちが自分の力で安全な食事、健康的な食事を選択、獲得できる力を身につけられる取り組みをして欲しい。
食育イベントがあったらぜひ行きたい。子ども向けが多いイメージだが、大人も気楽に参加できるとよい。安城市は外国人が多いので、外国の料理が楽しめる食育イベントなど面白そう。
コロナと実質賃金低下により外食が減り、あまり栄養のあるものを食べられなくなった。
食品の価格高騰に伴う節約意識の高まりから、結果として食材を大切にしよう、お値打ちで美味しい地元食材を活用しようという流れを感じる。今まで食育に関心の無かった層にもアタックできるので、食育を推進するには絶好のタイミングだと思う。
食材の配達をよく利用するようになった。年配で買い物が不自由な方たちにもこのようなサービスをうまく利用して欲しいと思う。
病気予防のため、塩分や脂質をとり過ぎないように心掛けている。
フードロスに昔から関心があり、まずは残さず食べること、外食で頼みすぎた時はドギーバッグで持ち帰ることを心がけている。
テイクアウトをよく使うようになった。個食が多いので個食を減らしたい。
自分の胃腸でしっかり栄養吸収するための方法（食事の量、腹式呼吸運動、体幹運動など）も、栄養バランスと一緒に広める必要があると思う。
産直店などで規格外の野菜も売ってもらえるといいなと思う。勿体無いという意識を子供と一緒に感じながら食材を大切に扱いたい。
栄養バランスを考えて家で食事をするようになった。
免疫力の付くものを取るように意識している。
なるべく食品ロスを減らすようにしたいと思っている。
ファーストフードや白砂糖はできるだけ控えるようにしている。
安城市には農業に特化した高校があるので、食育に絡めてアピールしていくとよいと思う。
フードデリバリーがコロナの影響で身近になった。また、冷凍食品も度々使用するようになった。
「タベスケ」のサイトに登録している業者が少ない為、登録をしても使用する機会がない。
まとめ買いをするようになった。

愛知県は農業が盛んで、地元産の野菜や食品も多いと聞くと、お店であまり安く購入できないイメージがある。輸送費コストや中間マージンなどを考慮するとなおさら、もう少し安く購入できればありがたい。
産直にある見慣れない野菜のレシピが広報などで知りたい。
せっかく農業が盛んなので、もっと子供たちが体験経験できる機会が増えればいいのと思う。
安城市産の肉を使うときは子供に伝えている。
安城産のものを買うことで、農家を応援することができるとよいと思っている。安城市には食料自給率を増やすことを大切に考えて、農業を守ってほしいと考えている。市民に食に対する興味を持ってもらい、未来に繋げていけることを願う。
安城産の野菜や果物は、普段使いのスーパーではほとんど見たことがなく、買う機会がない。
安城市が食育に取り組んでいることを全く知らなかった。食育の良質な番組を作り、いつでも誰でも視聴できるようYou Tubeで公開してほしい。
安城市の郷土料理を広めて欲しい。
地産地消について幼い頃から伝える場面がたくさん設けられるといいと思う。食の重要性を理解する＝国産や地産地消に多くの人が賛同するとなると思うので、食育をどんどん推進してほしい。
地元の物を安く買えるシステムが欲しい。
安全安心な食環境の整備をお願いしたい。
栄養面と健康面を考えると、自炊して野菜をとるのがよいと思う。
家で家族とゆっくり食事をするのを大切にしている。
食に関してはもったいない食べ方をしないように意識している。
外食が減り、自宅でいろいろな料理を作ることが多くなった。調理方法を工夫して生ごみも減らすことができるようになった。家庭菜園もして、新鮮な野菜で料理を楽しんでいる。
外食を控え、自炊している。
核家族化に伴い、少量購入しやすい環境が大事だと思っている。
郷土料理の作り方を教えてほしい。
郷土料理の発信に積極的に取り組んでほしいです。
郷土料理は無くさない取り組みを進めてほしい。良い物は永く残して欲しいので食育を通じて広める活動をお願いしたい。
個食、孤食を減らすこと。親への働きかけをして、楽しい食卓作りの大切さを感じつつ子育てをしていけるような市の支援をしてほしい。
広報の後ろに掲載されている料理はおいしそうですが、もう少し簡単にそろえやすい材料で掲載してもらえるとありがたい。
なるべく家族揃って楽しく食事をするよう心がけている。
最近の野菜、果物、コメの価格高騰が大変重荷になっている。食育を意識する前に、まず安価なものを優先せざるを得ない。
少しでも農産物の少ない物や、添加物の少ない物を探して購入している。
高齢者が健康で過ごせるように、高齢者に対しての食育もすすめてほしい。
日本デンマークらしく、安城市内に収穫体験が出来る施設を作してほしい。

子どもが小さいので、食育には興味がある。子どもたちに農業を体験させられるようなイベントをたくさんしてもらえたら嬉しい。
子どもにもなるべく旬の野菜、果物を食べさせてあげたいと思うようになった。 郷土料理などは自宅で作るのは難しいので、給食などで子どもに食べてもらって、小さいうちから視覚、味覚で覚えてもらって、子ども自身の知識としてもってもらえると嬉しい。
子どもたちに食べさせるものは農薬が気になる。農薬についての知識などイベントなどを通してわかるものがあるといいなと思う。
子どもと一緒に参加できるイベントがあれば参加してみたい。
旬の安い野菜をなるべく使うようにしている。
子供が小さい頃から地産地消に接して、農業体験などで農業そのものや野菜等を身近に感じて欲しい。
子どもと一緒に調理実習できる講座をもっと増やしてほしい。
「食」が健康な体を作り上げる事を伝える事を意識しているので、子供達にも意識してもらえよう機会を作ってほしいと思います。
子どもの食育のため、家でも少し野菜を育てている。学校でも畑仕事の体験等があるとよい。また、野菜の育て方を教えてもらえる講座があれば参加したい。
子供達に自分が生まれ育った土地の郷土料理を受け継いでいってもらいたい。
子どもの食育の第一歩として、自分の畑で作物を育てることから始めた。
自分ひとりではなかなか食事に対して何も出来ないので、色んな場面で食育の大切さを知る機会を持ちたいと思う。
外食が好きだったり、菓子パンが朝食というスタイルで育った子に食育は難しいと思う。
小学校や中学校で地産地消や食の安全、生産者との関わりなどを教育して欲しい。
食に興味がない子供たちにも興味を持ってもらえるようなイベントがあると良いと思う。
食の安全性をもっと高める為に、危険な食品がたくさんある事も広めて欲しい。
高齢者の体にも良い、食べやすいレシピがあると良い。
食育という言葉自体知らなかった。そんな人が多いと思うので、もっと頻繁に情報を出していいと思う。食育の内容はとても興味深かった。
食育を勉強して講師になりたい。そういう仕組みがあれば参加したい。
食品の価格が経験した事がないくらいの速度で上がり、生活を圧迫している。地元の食材を地域の人を意識して買い求めたら少しは変わってくるのかなと思う。
おすすめのレシピなどがあれば、いろいろな野菜の調理にチャレンジしてみたいと思っている。
食料自給率が低く、食料の安定的確保が困難になる可能性が非常に高い。食育の重要性もそこにあると思う。
新型コロナウイルスのおかげで免疫を上げる食事を考えるようになったり、家庭で外食気分を味わえるメニューが増えた。
従来より野菜については家の畑で収穫したものを中心に料理している。
野菜は新鮮で誰が作ったのかわかるものをよく購入するようにしている。
新鮮な野菜をとる食事を大切にしたいと思っている。

新型コロナウィルスの流行後、体の中に入るものとして食品添加物が気になるようになった。極端に摂取を避けることは難しいので、極力摂らなくて済むよう気にしている。
スーパーで産地よりも価格を優先して購入している。物価高が日に日に進んでいるので、とにかく安く食を済ませたいというのが現状。
郷土料理について、広報などにレシピと完成がイメージできる写真が掲載されていれば家で作ってみたい。地産地消が大切なのはわかるが、もう少し安城産のものが身近になると良い。
地産地消も大切に思ってきたが、昨今の物価上昇であまりこだわっていられなくなった。
新鮮な野菜が手に入る環境なので、積極的に地元の農産物を購入したいと思う。
スーパーの売り場に少しでも食育や地産地消に関連する情報があると、意識が向上する。
郷土料理とか昔からの文化とか、なくならないようにしたいとは思っている。
安城市の特産物について子どもにも知ってほしいし、学校給食でもっと取り入れてほしい。大人向けにも地元の名産を広報やスーパー、SNSなどを利用して広めてほしい。
他府県から越してきたので、安城市の郷土料理に触れる機会がなかなか無い。
地元の郷土料理について、子供達が興味を持つようなPRができると良いと思う。
地元の特産品を積極的に食事に取り入れたい。
地産地消の大切さを子供頃から学ぶことが必要と考える。
調理イベントによく応募している。参加枠や頻度を増やしてたくさんの方が参加できるようお願いしたい。
家庭で不要なものがあれば、フードドライブへ運んでいる。子供食堂など、食料を必要としている場所の情報があればこれからも協力したい。
子どもたちへの食育を家庭と学校の両方で行いたいため、学校への働きかけをお願いしたい。給食の食べる時間が短すぎてよく噛んでないらしいので、時間を確保してあげてほしい。
家庭での食事が満足でない子供たちがいると聞くので、少しでも学校給食で補えることができるとよいと思う。
非常食の選択基準や入れ替え方法なども食育だと思う。
農業用水への生活排水がどの程度あるのか不安。
農薬が人体に与える悪影響が非常に気になる。
安城市の農家は農薬への取り組みについてどうしているか気になる。
自分で野菜を作りたいと思っているが、どこに問い合わせたら良いかも分からずなかなか動き出せない。そういった情報を広報やSNSなどで多くの人が見れるようにしてほしい。
偏食の子供が増えているので、工夫して給食を作れるといいと思う。
単に地元産に拘ることなく、日本人の料理やマナーを次世代に引き継いでいきたい。
物価高で今まで買えていたものが買えなくなり、栄養バランスを考えると足りていないなあと思うことがある。
野菜などのコストや原価についての情報がほしい。
野菜は出来るだけ国内産のものを購入したいが、なかなか購入出来ない時もあるため安定した供給がされると良いと思う。
刈谷市ではK-punという地域活性化クーポンを発行しているので安城市も発行してほしい。
幼稚園、学校で積極的に子どもたちに食べ物のありがたさを伝えてほしい。