

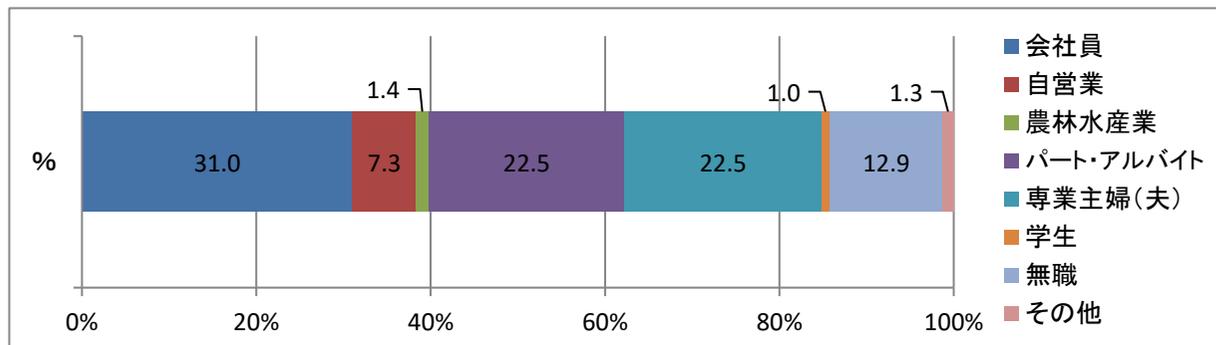
## 食育に関することについて

- 調査期間 令和元年11月18日～令和元年11月29日
- 調査の趣旨 食育に関することについて、皆様のご意見をお聞きます。
- 対象者数 781人(令和元年11月18日現在)
- 回答者数 626人
- 回答率 80.2%

(図および表中の比率は、少数点第2位を四捨五入して表示しています。したがって、内訳を合計しても100%に合致しない場合があります。)

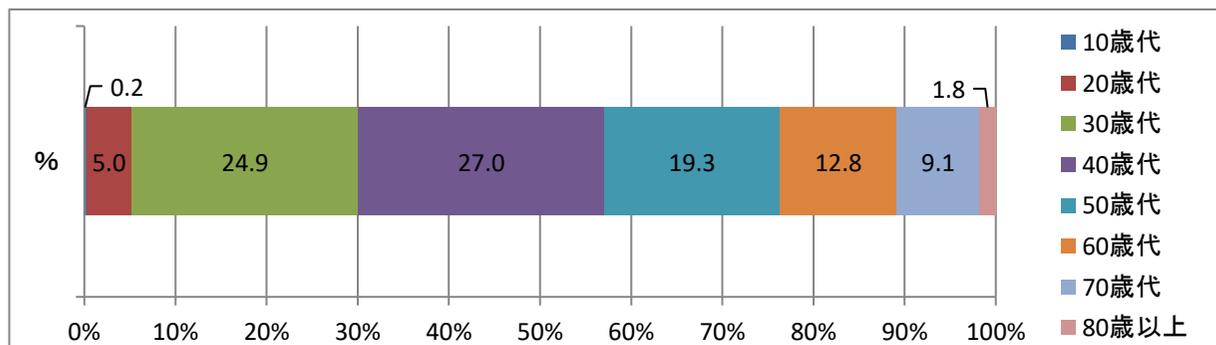
### 【職業】

| 内訳        | 人数  | %    |
|-----------|-----|------|
| 会社員       | 194 | 31.0 |
| 自営業       | 46  | 7.3  |
| 農林水産業     | 9   | 1.4  |
| パート・アルバイト | 141 | 22.5 |
| 専業主婦(夫)   | 141 | 22.5 |
| 学生        | 6   | 1.0  |
| 無職        | 81  | 12.9 |
| その他       | 8   | 1.3  |
| 合計        | 626 | 99.9 |



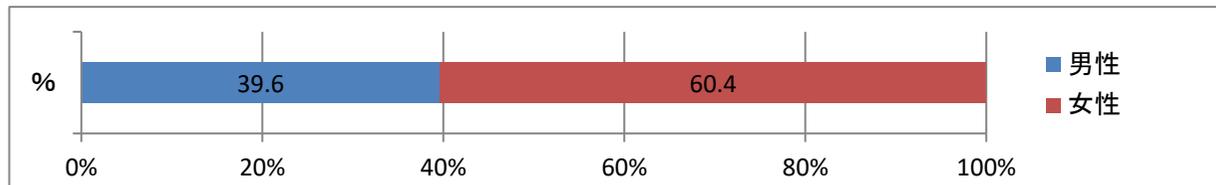
### 【年齢】

| 内訳    | 人数  | %     |
|-------|-----|-------|
| 10歳代  | 1   | 0.2   |
| 20歳代  | 31  | 5.0   |
| 30歳代  | 156 | 24.9  |
| 40歳代  | 169 | 27.0  |
| 50歳代  | 121 | 19.3  |
| 60歳代  | 80  | 12.8  |
| 70歳代  | 57  | 9.1   |
| 80歳以上 | 11  | 1.8   |
| 合計    | 626 | 100.1 |



【性別】

| 内訳 | 人数  | %     |
|----|-----|-------|
| 男性 | 248 | 39.6  |
| 女性 | 378 | 60.4  |
| 合計 | 626 | 100.0 |

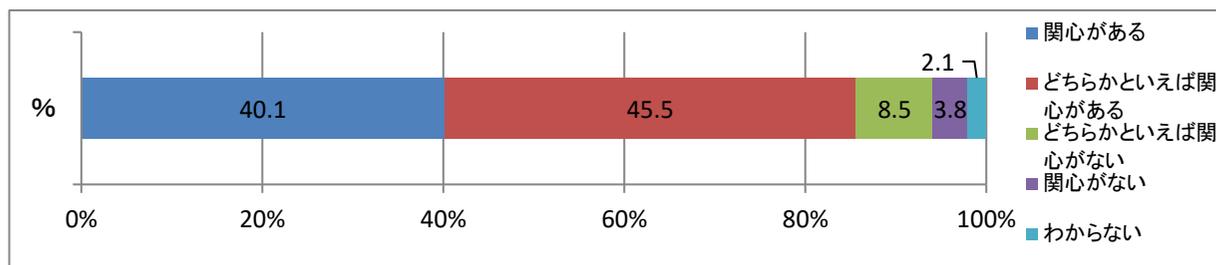


【導入】

食育とは、心身の健康の増進と豊かな人間形成のために、食に関する知識や食を選択する力を身に付け、健全な食生活を実現することができる人間を育てることです。その中には、規則正しい食生活や栄養バランスのとれた食事などを実践したり、食を通じたコミュニケーションやマナー、あいさつなどの食に関する基礎を身に付けたり、自然の恵みへの感謝や伝統的な食文化などへの理解を深めたりすることが含まれます。

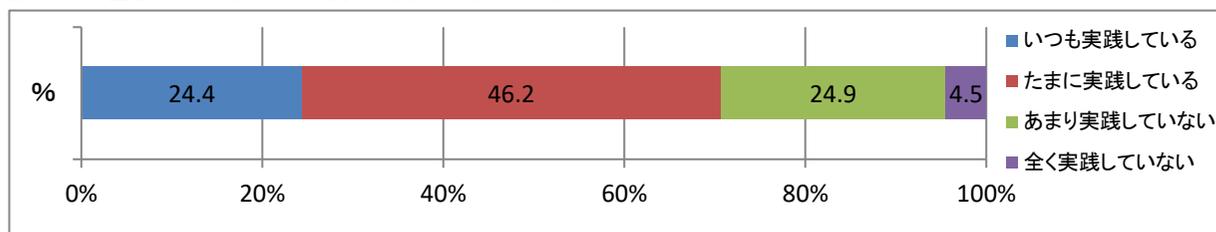
【問1】「食育」に関心がありますか？

| 内訳            | 人数  | %     |
|---------------|-----|-------|
| 関心がある         | 251 | 40.1  |
| どちらかといえば関心がある | 285 | 45.5  |
| どちらかといえば関心がない | 53  | 8.5   |
| 関心がない         | 24  | 3.8   |
| わからない         | 13  | 2.1   |
| 合計            | 626 | 100.0 |



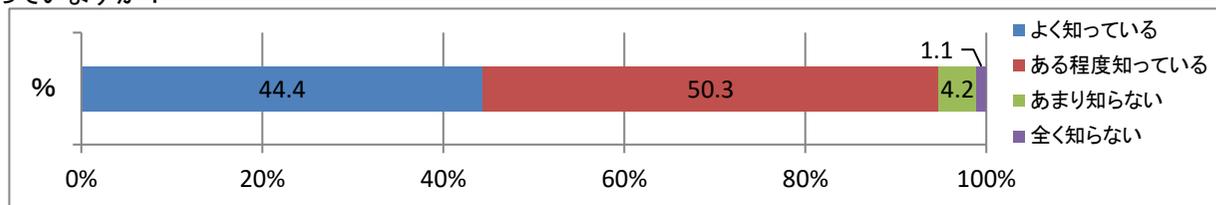
【問2】生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩などに気をつけた食生活を実践していますか？

| 内訳         | 人数  | %     |
|------------|-----|-------|
| いつも実践している  | 153 | 24.4  |
| たまに実践している  | 289 | 46.2  |
| あまり実践していない | 156 | 24.9  |
| 全く実践していない  | 28  | 4.5   |
| 合計         | 626 | 100.0 |



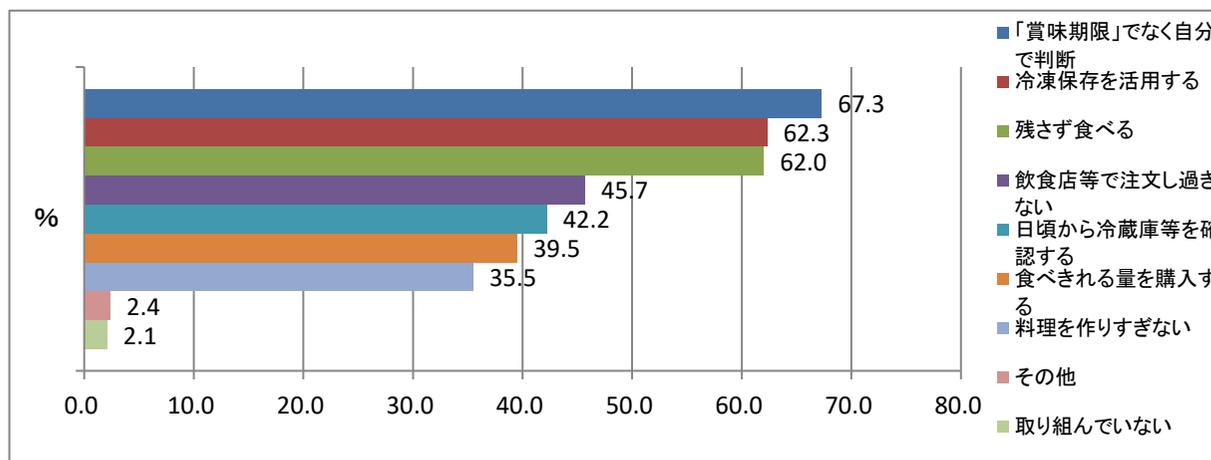
【問3】食べられる食品なのに廃棄される「食品ロス」という問題を知っていますか？

| 内訳        | 人数  | %     |
|-----------|-----|-------|
| よく知っている   | 278 | 44.4  |
| ある程度知っている | 315 | 50.3  |
| あまり知らない   | 26  | 4.2   |
| 全く知らない    | 7   | 1.1   |
| 合計        | 626 | 100.0 |



【問4】 食品ロスを軽減するために取り組んでいることはありますか？

| 内訳                              | 人数  | %    |
|---------------------------------|-----|------|
| 「賞味期限」を過ぎても、自分で食べられるか判断する       | 421 | 67.3 |
| 冷凍保存を活用する                       | 390 | 62.3 |
| 残さず食べる                          | 388 | 62.0 |
| 飲食店等で注文し過ぎない                    | 286 | 45.7 |
| 日頃から冷蔵庫等の食材の種類・量・期限表示を確認する      | 264 | 42.2 |
| 小分け商品、少量パック商品、バラ売り等、食べきれぬ量を購入する | 247 | 39.5 |
| 料理を作りすぎない                       | 222 | 35.5 |
| その他                             | 15  | 2.4  |
| 取り組んでいることはない                    | 13  | 2.1  |

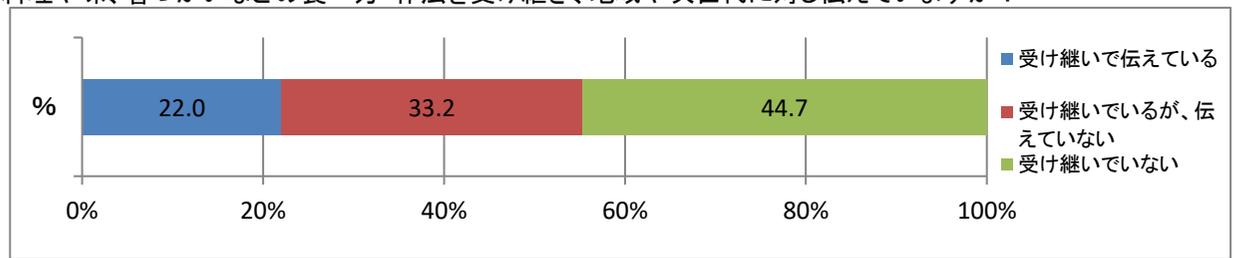


【問4-1】 「その他」と回答された方は、詳しくご記入ください。(該当者15人)

2~3日うちに使うと決まっていない食材は、特売をしても買わない。できるだけ使いまわしのきく食材を買うようにしている。  
 必要な分しか購入しない。  
 買物する前に冷蔵庫等にある食材の種類・量・期限表示を確認して、夕食(朝食・昼食・翌日の)は何を作るか考えるようにする。買物する時に買いたい物をメモして、持っていく。家族も買物する場合は、同じ物を買ったりしないよう、前もって何をかうか、〇〇は要らないとか話しておく。買物する時に沢山買い過ぎない(かごは1つだけ・入れる量は半分にするなど)。作る時に、家族が食べる量を確認する。  
 必要なものだけを買う。  
 スーパーで期限が近くて割引になっている商品を積極的に買う。  
 買ったものは腐らせない、使い切る。  
 並んでいる商品の後ろから取らない。  
 店頭で商品を購入する際、賞味期限の長い商品をわざわざ選ばず、陳列の前から取るようにしている。  
 半額につられることもありますが、食品ロスになるなら購入することもあります。  
 冷凍弁当の利用により購入食材、廃棄が無くなった。  
 野菜や果物は傷む前に調理や加工するために、インターネットや作り置き用の本で調べて、長く食べられるように料理する。  
 古来からの知恵を研究しています。現在のように冷凍冷蔵庫など無かった時代の知恵です。  
 外食をしない。  
 リメイク等して食べきる。

【問5】 郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を受け継ぎ、地域や次世代に対し伝えていますか？

| 内訳                       | 人数  | %    |
|--------------------------|-----|------|
| 受け継いでおり、地域や次世代に対し伝えている   | 138 | 22.0 |
| 受け継いでいるが、地域や次世代に対し伝えていない | 208 | 33.2 |
| 受け継いでいない                 | 280 | 44.7 |
| 合計                       | 626 | 99.9 |



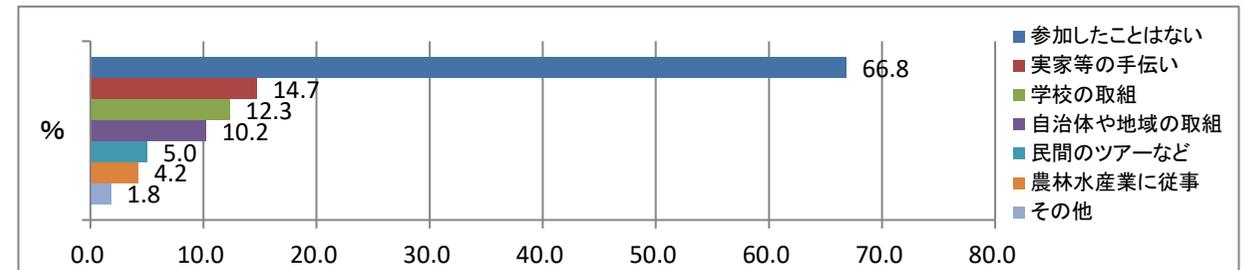
【問6】 安全な食生活を送ることについてどの程度意識していますか？

| 内訳         | 人数  | %     |
|------------|-----|-------|
| いつも意識している  | 248 | 39.6  |
| たまに意識している  | 305 | 48.7  |
| あまり意識していない | 65  | 10.4  |
| 全く意識していない  | 8   | 1.3   |
| 合計         | 626 | 100.0 |



【問7】 ご自身を含むご家族で、参加したことがある農林水産業体験はありますか？

| 内訳           | 人数  | %    |
|--------------|-----|------|
| 参加したことはない    | 418 | 66.8 |
| 実家、親戚、知人の手伝い | 92  | 14.7 |
| 学校の取組        | 77  | 12.3 |
| 自治体や地域の取組    | 64  | 10.2 |
| 民間のツアーなど     | 31  | 5.0  |
| 農林水産業に従事している | 26  | 4.2  |
| その他          | 11  | 1.8  |



【問7-1】「その他」と回答された方は、詳しくご記入ください。(該当者11人)

家庭菜園の活用

家庭菜園を続けています。

家庭菜園で子どもと収穫から食べるまでを一緒に体験する。

稲からのお米作り

酒蔵の田植え、稲刈り体験会

ボランティアで森造りに参加

生協の取組

以前は、農林水産業に絡む仕事を7年程度していました。そこでは、「作りすぎると運送費の方が高いので、放棄する」、「台風が来れば補助金が貰えるので、放棄する」「高く価格が上がると地元には卸さずに都市圏に配送する」考えが地元で作用していない事がわかった。

ニュースの取材

【問8】食育に関わることに関するご意見などありましたら、ご記入ください。

食材を頂くことが多く、余る物も多いのでフードバンクに提供したいのですが、和歌山市に拠点が無いので利用し難いです。是非拠点を和歌山市に作って下さい。

飲食店やコンビニなどで食品ロスをなくすための取り組みをするのが最優先だと思います。ロスになる量が大変多いので、余った料理はお客様の責任で「ドギーバッグ」に入れて持って帰られるようにするなど、欧米で普通に行われている習慣が日本でも浸透すればよいのと思っています。

食は大変重要なテーマであり、積極的なPRやイベントの実施を望みます。

栄養士さんが関わった子どもも参加できるイベントがあればいいなと思います。

家庭でも学校給食の食育も大切だと思いますし、こども食堂のような取組も地域ごとに必要だと思います。行政の力とボランティアの力と地域のみんで食育、食品ロス問題考えないといけないと思います。スーパー等でも賞味期限近いものを格安に販売していたりするので、廃棄処分になる前にこども食堂に回してもらうように働きかけてはいかがですか？和歌山市が廃棄処分前の商品や市場に出せない農作物などを安く売るなど、ロスマーケットを開いて資金調達するのはどうですか？近くの支所やコミュニティセンター等で開催されれば、毎週買いに行きますよ！

子供と一緒に学べる機会があれば嬉しい。普段から家族みんなで意識して行動したい。

学校などで野菜を育てる実習をしたり、各地区の公民館やコミュニティセンターなどで食品ロスに対する料理教室(皮付きで食べれる野菜や、賞味期限と消費期限の違いの知識を学ぶ講習会)を開くなどしてみたら良いと思います。生で食べれないけど、熱することでまだ食すことが出来るものなど色々な調理法を学びたいです。

食品ロスについて、先日テレビで賞味期限間近及び賞味期限切れだが食べて大丈夫な食品を安く販売してる店舗の特集をしていました。とても良い取組でした。和歌山市でも同様の取り組みが出来るようにと願います。

作法などのTV番組があると良い。

食品ロスを減らすために消費期限が近い商品を格安で買えるようにスーパーやわかちかやJAビルなどで販売してほしい。

食育っていわれてもピンときません。子供たちは学校の畑で作った野菜なら野菜嫌いでも食べます。小さい畑などを各家庭に一つ貸し出して野菜作りをする取組は面白いんじゃないかなと思います。

他県出身者なので、和歌山の郷土料理が何かすら知らないことに気がきました。また冊子類で特集を組んでいただけたら嬉しいです。

便利で豊かで何でも手に入る時代になってきて、食べ物に対しても有り難みを感じて食べる事を失ってきていると感じている。実際、簡単に食べ物が手に入ったり、好みのものを選んで食べられる環境もあってか、大人でも偏った食生活をしていたり、平気で食べ物を残したりする人が少なくないと感じている。食育の原点は、私達が生きるために命をいただいていることを実感する事だと思います。一部の小学校で行っているような、生産者を訪ねて話を聞いたり、生産する事の苦労や喜びを大人も社会見学できる機会がたくさんあったらいいのかなと思います。

食育というと小さい子供がいる家庭だけ該当するというイメージがある。言葉を新しく作るのは適当ではないので、「大人だって食育しよう」などのキャッチフレーズで、家族全体でも取り組み、一人暮らしの方こそ食育が必要など、浸透させていけたら良いと思います。

勉強する場や講習会があれば参加したいです。

テレビなどで特番があり、興味を持っている人は多いと思います。ただ聞くだけ、実践しても長続きしないように思います(私見です)。具体的な案はありませんが、仕掛けづくりですよな。

和歌山は自然に恵まれ海の幸、山の幸を食せるので、良いところだと思います。ぜひ、学校給食は完全米飯の和食を基本としたものを望みます。アレルギーや子供の健康のためにぜひ検討してください。

食育の講演会、勉強会をもっと開催してほしい。以前市民会館で和歌山市の食育の講演会に参加しました。6年以上前です。それから更に食育に関心を持ちました。

講習会や体験する機会があれば参加したいと思っている。

食品ロスの課題は大きいと思います。コンビニやスーパーなどの廃棄食品とでももったいないし、それでゴミの量が増え、処理にかかる費用も大きくなっていくと思います。対策をお願いします。

安全な食生活、メディアではあまりそういう情報が出てこない(食品関係企業のHPや料理関係番組・サイトでも安全な食生活に関する話はほとんど無いようだ)が、国や自治体は勿論、専門家や国民もテレビやHP・市報やフリーペーパーなど情報誌で、安全な食生活に関する情報を取り上げていく必要がある。また、体重計は乗って計測したらパソコンやスマートフォンなどに自動的に伝送出来るようにしたり、それを元にダイエットや食事・運動についてなどアドバイスするような機能を乗せてもらいたい。農林水産業体験について、実家や親戚・知人が農林水産業をしていたら体験する機会に恵まれるが、そうではない人は親が子供に自治体や地域などでの取組に参加するよう促したり、自分から参加したりしない限り、そのような体験をする機会が無いし、お店で買い物したり食事するだけに終始してしまうので、農水産はどのような過程を得て食べられるようになるのか、作られるのか理解することが出来ず、視野が狭くなってしまふ。学校においては、学校のミニ農園もしくは近くの畑で耕耘したり(草取りや水遣りなどもするべき)、ナス・キュウリ・いちごなどを植えたり、遠足や社会見学・修学旅行といった学校行事を利用して田植えや稲刈り・みかん取りや柿取り・りんご狩・ブドウ狩、牛ややぎの乳取り、魚釣りや養殖、バーベキューや餅つきをするなど、自然に対する愛情や生命など命を育むためや、キャンプ等人生の授業の一環としてやるべき。収穫後は基本的な料理や後片付けもしたり、栽培方法や料理方法・料理の歴史や文化・自然(土壌や地形・日当たり・気候・気温・風・降雨量など)などについて調べたり、地域や家庭で受け継がれた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を身に付けたり受け継いでいくことも、食育であろう。自治体や地域・企業としても、仕事をこなすだけではなく、時々、農林水産業も出来るような雇用制度にしたり、体験イベントを催したり、休みの日は農林水産業の兼業したり、農林水産業を兼業している職員・社員には農林水産業の繁忙期に休暇を取得したり出来るよう奨励するべき。また、食事は基本的に産地消費する(地元で生産したものを食べる)べきである。

和歌山市の方でもっと子供向けでも大人向けでも良いが農業体験をできる企画を考えたり、賞味期限間近で大丈夫そうな物は安売りするイベントなどあればみんな行くと思う。

比較的便利の良い土地での農業体験の場を作る(休耕地の活用と農業体験への取組)。

学校以外で無料で大人も学べる食育のイベントを開催して欲しいです。

幼稚園や保育園、小学校でも積極的に取り組めるよう、地方公共団体によるイベントなど、農業体験、漁業体験などの機会を増やしてほしい。

料理をする機会が減っており、料理教室を定期的に格安で開いていただけたら嬉しいです。

安全な食生活について考えすぎて、たまに目をつぶらなければ買い物できないことがあります。私達が子供の頃なかった食品添加物、輸入されてきたものの残留農薬、学校給食のパンからも残留農薬が検出されています。目に見えないものだからこそ大人が気をつけなければいけません。国は規制緩和するばかりです。どうか市から安心安全な食品を当たり前前に誰もが買えるよう声をあげてください。農家を支えてほしいです。

和歌山の特産物の給食等増やしてほしい。

食べ物に神経質になると、それがストレスとなりかえって良くないと思います。神経質にならないような取組が必要かと思います。

食品ロスの問題は経済的にも大きなロスとなる。行事における無駄など身近に対応できる事は、企業だけでなく行政も知恵を出してもらえると良いと思います。

新しい取組をどんどん市民に提示して参加しやすいようにしてください。

食育については大切なことだと認識していますが、常に意識して実行することは困難なことであると実感しています。つい忘れてしまいます。行政の方でも積極的にPRしてください。

もっと、市民へ発信してください。

老人向けに力を入れてほしい。

子供達の学校で、もっと行ってほしいです。

子供の頃の習慣は大人になってから変えるのが難しいと思うので、小さいうちから正しい食育が必要だと思います。

食に関する事は、家庭、職場のみならず、義務教育の学校の中で徹底的に取り組む、食についての正しい知識と実践を児童・生徒の段階から、地域全体で取り組んでいくべきである。

保育所、小学校などでもっと食育に取り組んでほしい。市立保育所の給食やおやつ改善も必要。小さい子供の食事に添加物の多い食品や既製品が多用されているのもどうかと思う。

地域のつながりが薄れていく中で、学校給食が始まる時期頃から、教育の中で学べればと思います。共働きや核家族、ひとり親家庭など家族形態が様々で、親自体の食育への意識も違うと思います。どの子にも食育を受けられる機会があればいいのではないのでしょうか。

教育委員会が率先して、行政の農林水産部局と連携して食育を実施してほしい。

特に子供たちの食育は大切だと考えています。学校でも力を入れていただいているので、それを家庭でも実践しています。

幼児からしっかりとした食育を、市が主体となり取り組むべきだ。

子供たちに何でも食べるようすること。

食育は生涯健康に生きていくためにとても重要なことなので、学校でも積極的に取り組んでほしい。

自分で野菜などを育てれば、好き嫌いが減ると聞きます。子供が幼稚園児の頃、園からお芋堀りに行ったりしました。小学生の時には田植え体験をしました。子供時代から「食」を意識させるのは大事だなと思います。

市外に住んでいたときに市民農園を借りて、野菜を作ったことがあります。自分で野菜を作って見て、教えられたことが多くありました。現在、ゲームばかりしている子供達に対して、生きていく上で基本的なことを食育を通して教えていくことが大切だと思います。大いに推進すべきだと思います。

まずは子供達から、教育の中で食育していくことが必要だと思います。もちろん大人も情報を取り入れていかないといけないと思います。

残さない！もったいない！まだ食べられるのを幼稚園・小学生の頃から家庭・学校で徹底的に教える事が効果的だと思います。純粋な時がチャンスです。

とても大事なことだと思うので、もっと学校などでも伝えていくべきだと思います。

子供が通う小学校の給食で、月に一度地産地消の日があり、地元の食材を使ったり郷土料理が出る事があり、とても良いことだと思います。

コンビニ等、賞味期限切れ食品等、破棄せずに賞味期限切れ告知の上、納得できて消費者に販売してもいいのではないかと思います。

大切なことだとはわかるが、それを実践する場や機会がなかなか思い当たらないので、広く告知する必要があると思います。

食品ロスの問題は至急解決すべき問題だと思います。賞味期限の少ないものはスーパーでも割引をしたりしているが、残れば捨てるようなものはそれこそただに近い値段にして(9割引など)必要な人にいきわたることを考えるべきと思う。食品ロスを出すスーパーには罰則をつけるくらいのことをすべきと思う。

賞味期限＝賞味不可ではないことを周知させること。スーパーやコンビニでは、ロス分を上乘せし、新しい商品売るための手段の1つだと考えているのではないですか？

食品ロスについて、以前夏祭りの日に雨が降りお祭り自体が中止になったとき、屋台の食材が全部ダメになったと聞きました。次の日にでも屋台だけでも営業できるように許可されたいのにと思いました。

土用の日のうなぎの廃棄が多いので、どこかのコンビニで完全予約販売にて売り上げは落ちたけれど、食品ロス的大幅減になり結果的にはプラスになったと聞きました。今はネットでも注文できる時代なのでスーパーでも完全予約にした方がいいと思います。

「食品ロス」問題には関心があります。コンビニでは食品ロス対策として、うなぎなどについて完全予約に切り替えるなどしていますが、他の事業者ももっと対策に乗り出してほしい。ほとんどの食品には添加物が使用されているので、なるべく添加物の摂取を少量出来るよう心がけているが、価格的な事を考慮するとなかなか難しい。また、欧米で食品に使用する事を禁止している薬品などが日本では使われているため、改善して欲しい。

食品の廃棄は家庭、外食(ファミレスなどの食材)、小売り(コンビニ、スーパーなど)で、賞味期限切れというだけで廃棄されているのが大部分という。賞味期限切れ食品をどうするかという問題でなく、「賞味期限は必要か」ということ。美味しく食べられる期間ということで賞味期限が設定されるのなら、表示は不要である。賞味期限が過ぎても安全で美味しく食べられます。食品の腐敗は人間が自分で判断できるはず。表示が必要なら「製造年月日」だけにすればいいと思います。

魚を食べさせたいが、骨が気になる方が多いと思う。和歌山は美味しい魚がいっぱいなのもったいない。骨を取って切身の冷凍商品売り出してはどうかと思う。

食品ロスの軽減には、現行の「賞味期限」「消費期限」の緩和が必要。業者の誰も各々の商品は期限を越えても食品の安全上には全く問題がないことは常識である。

形の悪い野菜も売れば良い。

塩分に気を付けている。

飽食の時代、大盛文化などロスが起りやすい環境になっているため、個々に気を付けて生活したいと考えています。

栄養士ですので食の問題には敏感です。永年食品ロス問題は気にかけておりました。我が家では100%とはいえませんが無駄にしません。

野菜を多く食べる。魚を食べる。肉類は少なく、規則正しく。地域で役立つ。

孫の食事には、充分注意するように娘に伝えています。野菜は、家庭菜園で無農薬野菜を作っています。見栄えはよくないけれど、安全第一です。

食べる物が体を作るので、子供に安心して食べさせられる無添加の物を選ぶ様にしています。

子供がいるので、旬の物を使い手作りし、季節を感じれる食事にするよう心掛けています。魚の食べ方も教えています。

バランスのとれた食事を適度という程度ではありますが、外食よりもできるだけ自分で作るようにしています。

小さい子供がいるので気をつけたいです。

食べ過ぎ、減塩については常に意識しているが、食欲がバロメータとなって健康維持に繋がっていると思う。

食料をゴミにしない。小さな事ですが、きちんとした食生活を送ることが食品ロスや温暖化防止にも繋がればと思います。

以前市主催の食育講座に参加して大変勉強になりました。私自身頭でわかっている生活習慣が悪く、常に意識しているのですが反省の日々です。今回は私の一番関心の高い分野で、前向きに取り組んでいきたいです。

なるべく地産地消を心がけている。

健康管理の為に気を付けてる。食事でも残さないように、賞味期限でも多少のものは食べる。

国内生産物を購入するようにしている。

あまり食にはこだわらない。好きなものを好きなだけ食べる。ただ残さないように気を付けている。

悪玉コレステロールが高めなので、運動と脂肪分の取りすぎに気をつけています。戦中生まれで食べ物を疎かにできず、食べ過ぎてしまう傾向にあります。いずれもとても贅沢な悩みで有りがたい事だと感謝しています。健康こそが豊かな人生を送る糧と心得ます。

国産や地場もの・家庭菜園の活用を。

食べることはとても大切です。4人の子供がいますが、どんなに忙しくても手作りのご飯を美味しく食べてもらえるように頑張っています。

食育は大事です。

テレビで見る食品ロスの映像、とても気になります。

食品ロスという言葉を知ったので自分も気を付けたいと思います。

世界で注目を受けている日本食を日本人が大切に伝えることが1番だと思う。

食品の廃棄を映像などでみて衝撃を受けた。無くすことに個人でもこころがけないといけないと感じた。

子供たちは成人して大きくなりました。小さい時は食べ残しのないようよく言いました。アルバイトで娘が飲食業に勤めた時にお客さんが食べ残しがあってもつたいない！我が家だったら外食しても残さないのと言ってました。少しは食育できているのかなって思いました。

幼稚園、小学校で好評な給食メニューのレシピを教えて欲しい。

「米粒一粒たりとも残すな」と言われ育ち、自分や家族は残さず食べることが当たり前だが、周りはそうではない人もいる。平気で残し捨てているのを見て「勿体ない」と思うが、人には意見はできない。

私もそうですが、値段や利便性だけでなく、地域や国などが一丸となって食物を作るなどしていかなければ、今でもこの国の未来は暗いと容易に想像できる時代なので、食育は老若男女問わず考えていくべき問題だと思います。

もっと勉強します。ありがとうございました。

食べ物は大事だと改めて思います。

子供ができると特に気になる。大学で栄養学専攻すればよかったと思うくらいに。

子供の頃からの食育は今たくさんの方がなされていますが、大人の食育は関心がある方にしか広まっていないのじゃないかと思います。

年間約1700万トンの食品廃棄物の表示だが環境省のデータだと1100万トン。食育は死ぬまで学ぶべきこと。

情報の氾濫で〇〇が体にいいというところに群がるようなところがあり、要はバランスのとれた食事をとることが大事であるのに、テレビ等の報道に振り回されている感があるように思う。持病のある人は過剰摂取したり、サプリで補おうとしてはいけないものを熟知したほうがいい。箸の使い方などは自分のやり方が正しいのか自信がないので大人が手本となるようにと思うが、注意するのなかなか難しい。

市民の生活水準が大きく違うため、一口に食育といっても、個々人の定義がバラバラで難しい問題だと思う。まずは残さず食べて無駄な食品残渣を出さないことが、世帯ごとに取り組めるラインではないかと考える。

最近若い人の食生活の乱れが目立つように思います。将来の生活習慣病予防の観点から、早急に対策が必要だと思います。

食育も色々ちゃんと考えないといけないなと思いました。

スーパーで期限が迫っているものを安く提供しているのも、食品ロスを防いでいるので良いことです。

小さい頃から母に食に関する事を日常的に教えてくれていたせいか、気をつけています。現実問題に、子供の味覚が麻痺してきたのでは？と思うこともしばしば見受けられます。

もっと食育に気にかけていけたらよいです。

特に江戸時代に発展した食事方法など日本の文化を見直すことが良いかと思います。

日本は輸入に頼る国だから、特に食料は大切に有効的な消費をしなくてはならない。

専門知識を取入れる為、現在保健所主催の栄養教室に参加させていただいております。

食育は大切だとは思いますが、何でもそうだけど押し付け教育は何でも身ににならないので、興味ある人が学び、興味をもってくれる人だけが自ら学べば良いことだと常に思います。食品ロスは年代にも寄りますが勿体ない精神は持つべきかもと感じます。

もっと勉強していきたい。

孫ができ、食の安全・食育にとっても興味があり、重要性を感じています。

今の時代は子供に対してファーストフードや出来合いのものとか与えている家庭が多いようですが、やはり家庭の味を味あわして欲しいです。

外食は避けて安全な食材で自炊するのが一番衛生的で安心すると思います。

生きている限り、生きて行く限り、毎日数回する食。生活の喜怒哀楽を左右する凄く大切な事とは思っているのに、仕事や料理嫌いで中々食育を実行できない。

家庭や学校で食育に関する知識・技能をきちんと教えることが、今後ますます重要になると思います。

きちんとした正しい作法が知りたい。家庭だけに任せると次世代に正しく伝わらない。

食品ロス本当に嫌です。コンビニの廃棄問題もよく考えてほしい。

健全な生活を営むうえで、食事の栄養バランスは大切なことです。生活習慣として取り入れられたらこれに越したことはないと思います。

小さい子供がいるので、食育の資格を取り自宅でも実践しようと努力はしています。添加物は防腐剤使用については、生産する側にももっと協力してもらいたいと思います。

必要なことであるが、個人差がある。

何をすればいいか、いまいち分からない。かといって小さい子供がいるので、コミュニティ等には参加してられない。

無意識も甚だしい。

食生活は大切だとは思いますが、トップアスリートのなかにも野菜をほとんど食べない人がいたり、嫌いな食べ物を無理矢理食べさせられることでストレス障害につながることもあると聞きますから、行政が主導するテーマとしては難しいところもあると思います。逆に食品ロスについては地球規模の問題でもあり、行政主導でしっかり取り組むにふさわしいテーマではないでしょうか。「食育」とひとまとめにして扱うこと自体、少し無理があるかもしれません。

農林水産業体験の事は知らなかったの、市政だよりで大きく取り上げるか、テレビやラジオや広告等で知らせる方法を考えて欲しい。

とにかく日本の食べ物は危険。加工食品を長持ちさせたい気持ちは分かるが、添加物が多過ぎる。今や変色する肉も見かけない。カビが出るパンもない。それを良しとしている消費者も良くないというか、30代のお母さん方は肉が変色するのが当たり前を知らないのではないのでしょうか。今回の食育とは、どの辺りからの食育なのでしょう。

あまり敏感にならない方が良いと思います。

地産地消という概念がない。和歌山独特の放漫な仕事が多く、地元では食育は出来ないと考える。

食育という言葉は知っているが、和歌山市で具体的に何が行われているのか知らない。最近では情報過多で何が正しいのかわからない。

食の問題というよりは生活の問題だと思う。

子供が小学生の頃、学校給食などで食育に関するプリントなどを拝見しました。

食育の基本を理解していない質問が多くあきれている。食育推進担当課の方々はもっと食育の本質について良く勉強されたい。

つついとお菓子を食べすぎてしまうことがやめられない。

好きな物をすきに食べたいのを我慢すると、ドカ食いをしてしまう精神的な弱さはどうすれば良いか知りたいです。

食育って何？というイメージがあります。もう少し子供から大人まで分かりやすい言葉があれば良いかと思いました。

食育の重要性とカロリーベースの食料自給率40%未満の現実を考えると矛盾を覚える。

食育という言葉になじみが薄い。

この度は、アンケート調査にご協力いただき誠にありがとうございました。

皆さまからいただきました貴重なご意見・ご回答は、今後の本市の食育活動のために参考にさせていただきます、施策の実施に向けて取り組んでまいりたいと考えております。

今後とも皆さまのご理解とご協力いただきますようお願いいたします。