

第2章 食を取り巻く現状と課題

計画の策定にあたり、市民の食育に対する意識や関心、日頃の食生活等について把握するためにアンケート調査を実施しました。調査の概要は、以下のとおりです。

調査の方法

小中学生……………市内の小学5年生及び中学2年生全員
 大人……………保育所（園）年長児・小学5年生・中学2年生のいずれかの子をもつ
 保護者（父母両方）と同居（別世帯・別棟含む）の祖父母

調査の方法

小中学生……………学校にて実施（令和3年6月28日～7月16日）
 大人……………学校からの直接配布、回収（令和3年6月28日～7月16日）

調査回答数（小中学生）				
年代 \ 性別	男性	女性	不明	小計
小学5年生	109	120	1	230
中学2年生	116	119	1	236
合計	225	239	2	466

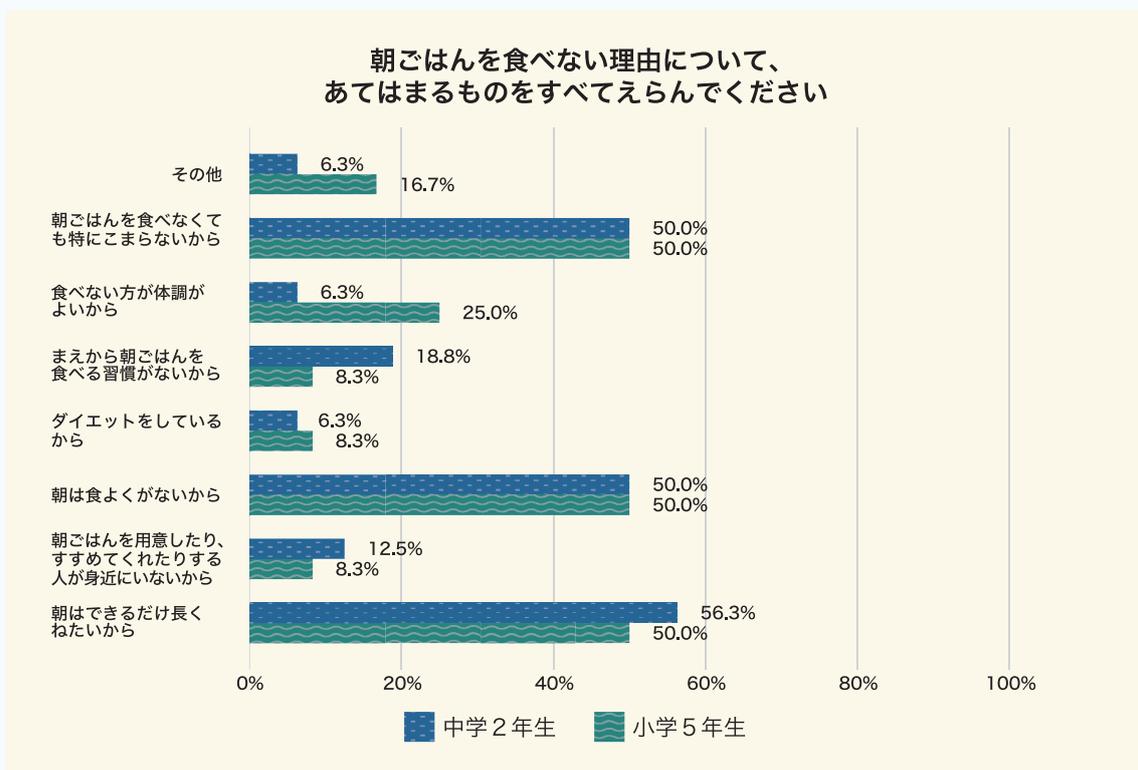
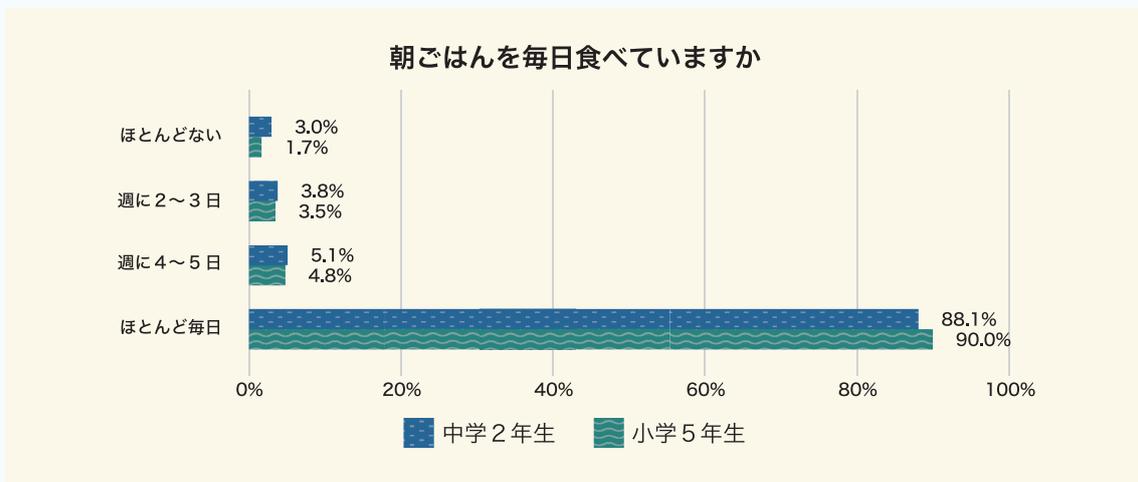
調査回答数（大人）				
年代 \ 性別	男性	女性	不明	小計
20代	8	16	-	24
30代	125	214	-	339
40代	197	275	-	472
50代	65	55	-	120
60代	65	82	-	147
70代	72	89	-	161
80代	11	9	-	20
不明	9	15	13	24
合計	552	755	13	1320

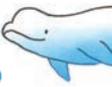


1. 子どもの食生活

① 朝食

朝食を毎日食べることは、子どもたちが基本的な生活習慣を身につける観点から非常に重要です。調査の結果、朝食を食べる習慣が身につけていない(週に2~3日、ほとんどない)子どもが一定数(小学5年生5.2%、中学2年生6.8%)いることがわかりました。朝食を食べない理由としては、「できるだけ長く寝たい」、「朝は食欲がない」、「食べなくても特に困らない」といったことが多く、子ども自身の生活習慣や生活習慣に起因する体調面、規則正しい生活習慣に対する意識に課題があることがわかりました。

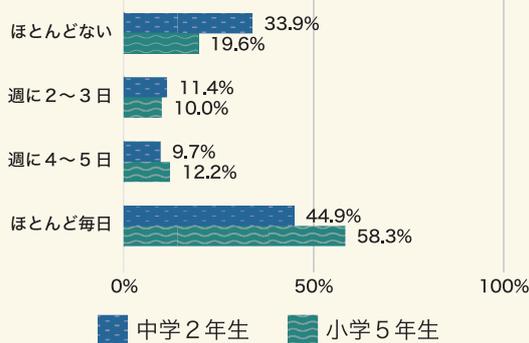




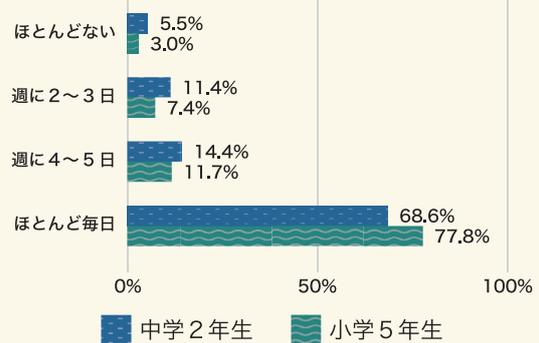
② 共食

家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図ることは食育の原点であり、食の楽しさを実感することに加え、食や生活に関する基礎を習得する機会になります。忙しい朝だけでなく、夕食でも家族といっしょに食べるのが少ない(週に2~3日、ほとんどない)子どもが一定数(小学5年生 10.4%、中学2年生 16.9%)いることがわかりました。

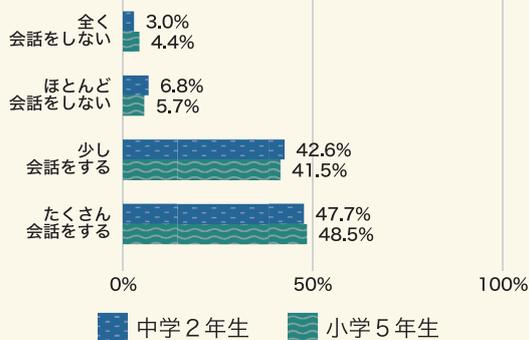
朝ごはんを家族といっしょに食べることはどれくらいありますか



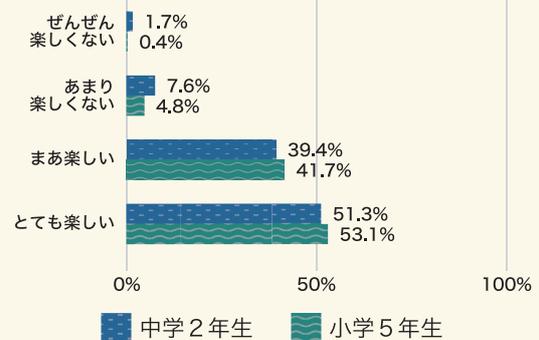
夜ごはんを家族といっしょに食べることはどれくらいありますか



食事のとき、家族と会話をしますか



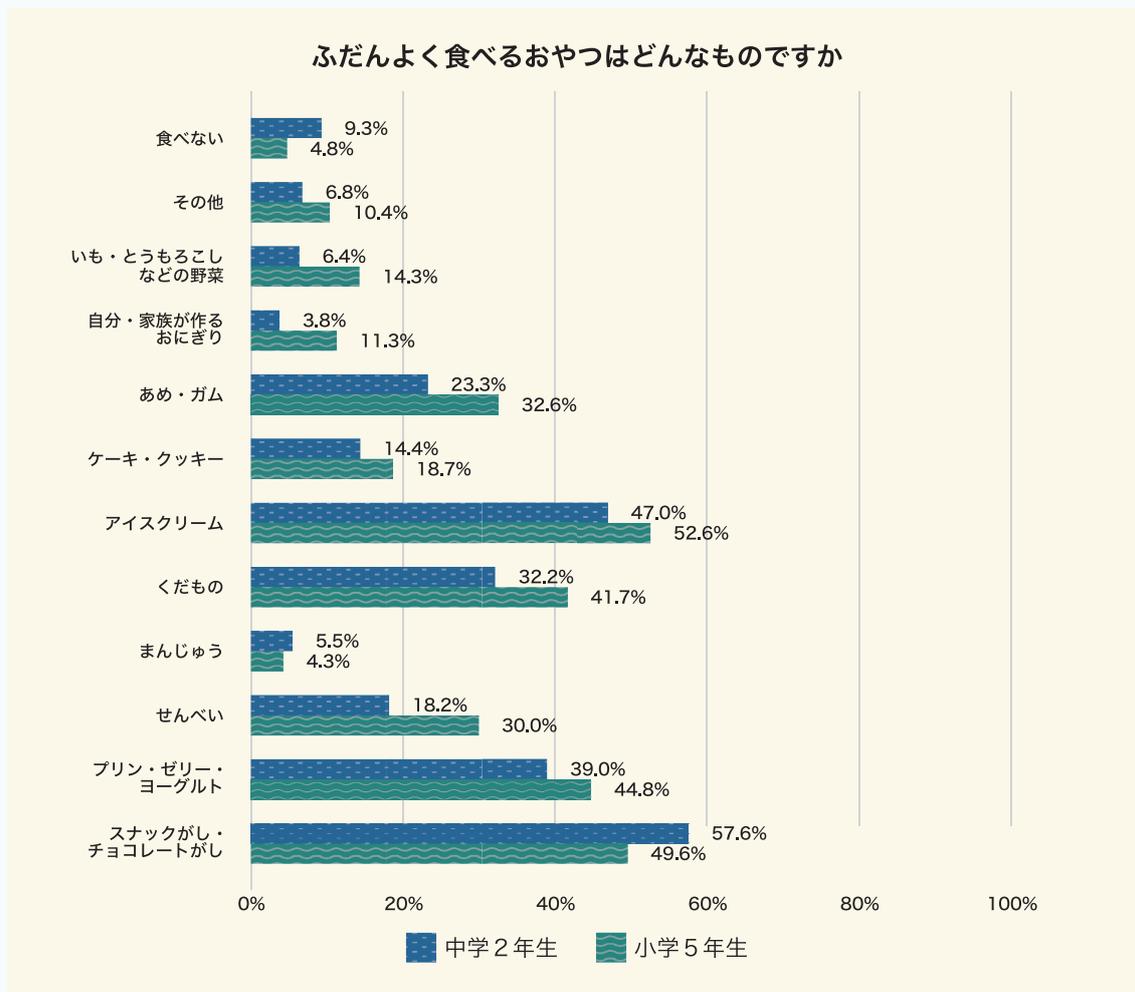
家での食事の時間が楽しいですか

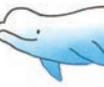




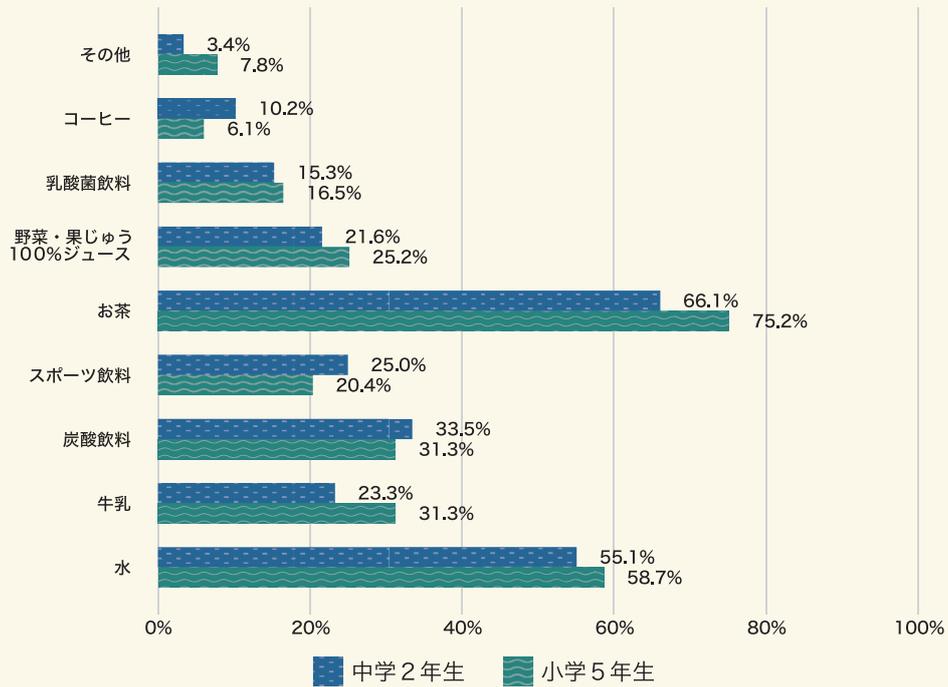
③ 食の好み

子どもたちが普段口にするおやつは「スナック菓子・チョコレート菓子」(小学5年生49.6%、中学2年生57.6%)と「アイスクリーム」(小学5年生52.6%、中学2年生47%)が多く、飲みものは「お茶」、「水」の次に「炭酸飲料」(小学5年生31.3%、中学2年生33.5%)が多くなっています。主食の好みでは、特に小学5年生で「ごはん」と「パン」が拮抗(ごはん41%、パン39.2%)しており、食の洋風化が進んでいることがわかります。

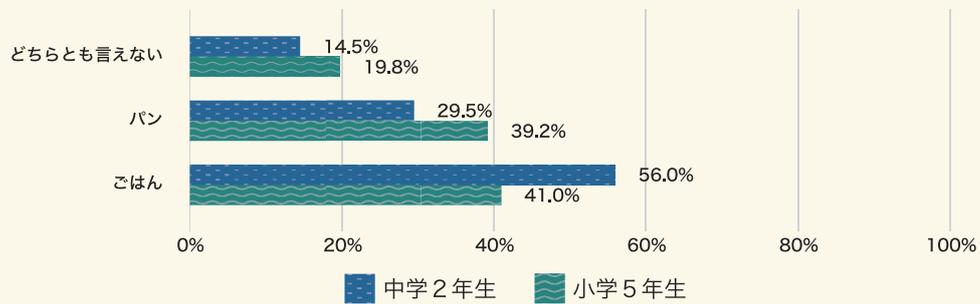




ふだんのどがかわいたときに何を飲みますか



ごはんとパンのどちらが好きですか

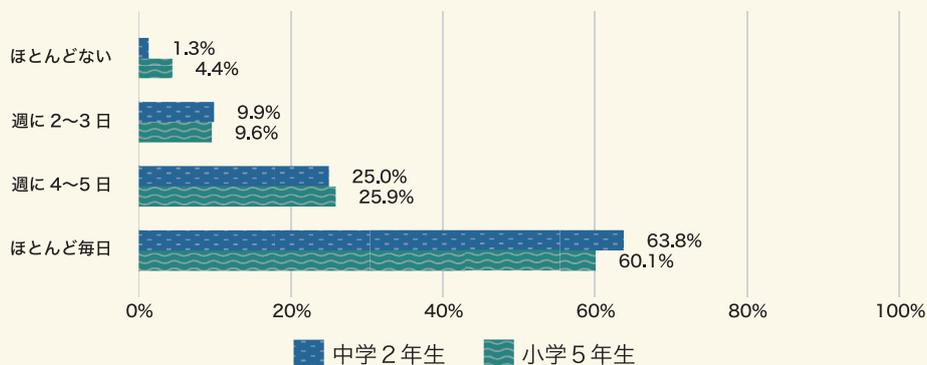




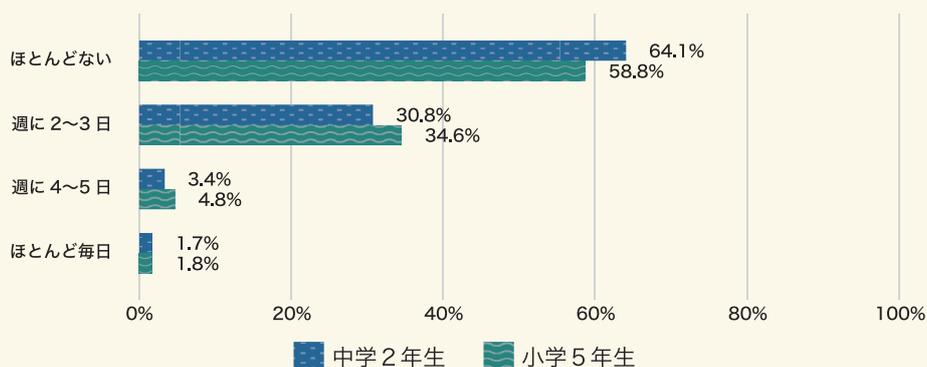
④ 栄養バランス、食の外部化

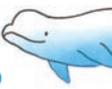
栄養バランスのとれた食事の指標となる「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」では、1日に2回以上食べる日が週のうち少ない（週に2～3日、ほとんどない）という子どもが一定数（小学5年生14%、中学2年生11.2%）いることがわかりました。「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」の頻度が低い反面、「出来合いのもの」を食べる頻度（週に2～3日、週に4～5日、ほとんど毎日）が高く（小学5年生41.2%、中学2年生35.9%）なっていることがわかりました。

主食、主菜、副菜を3つそろえて食べることが
1日に2回以上ある（学校給食も1回に数えます）日は、週に何日ありますか



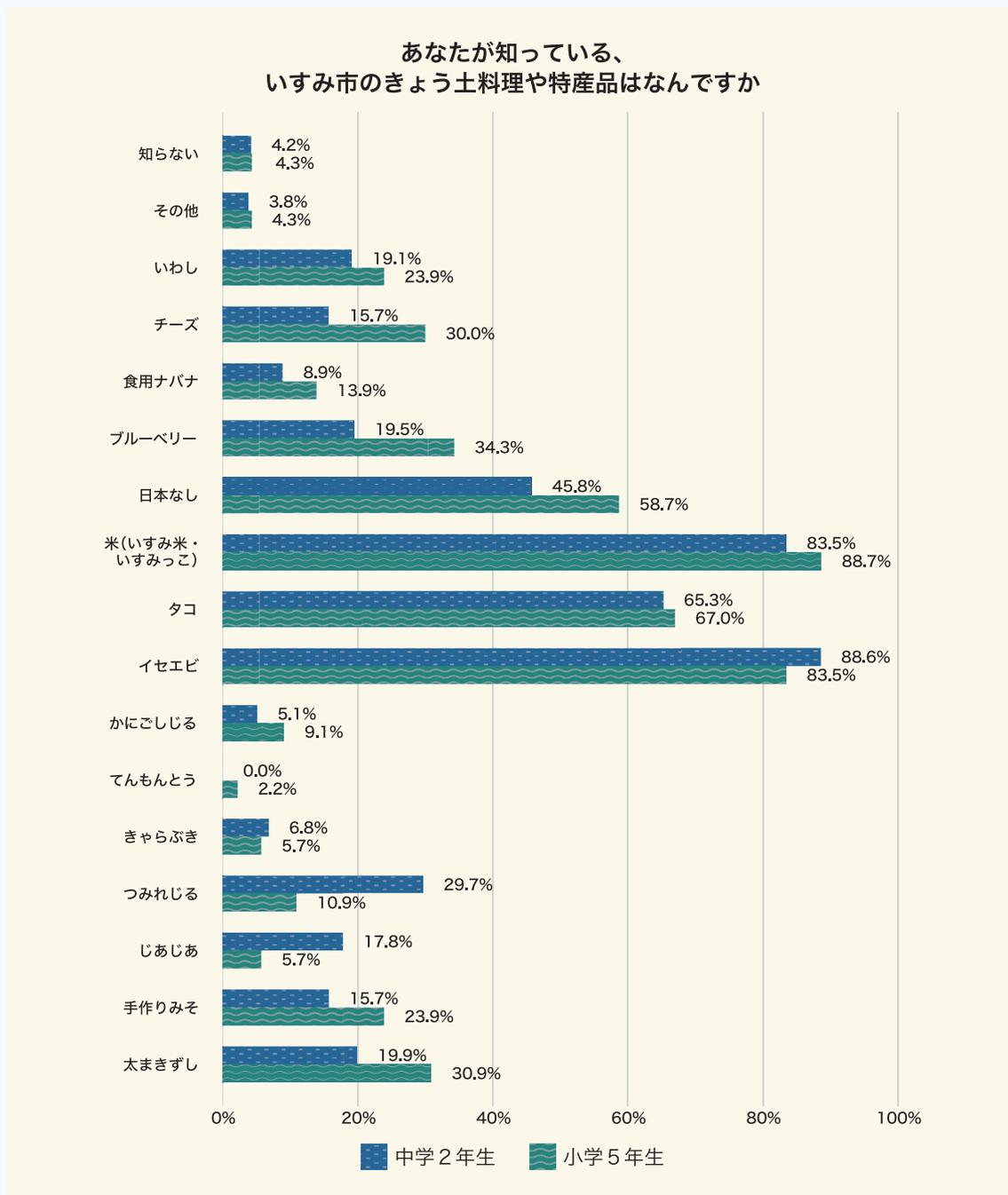
あなたはコンビニの弁当やおにぎりなど、
出来合いのものをどのくらい食べますか





⑤ 郷土料理・特産品

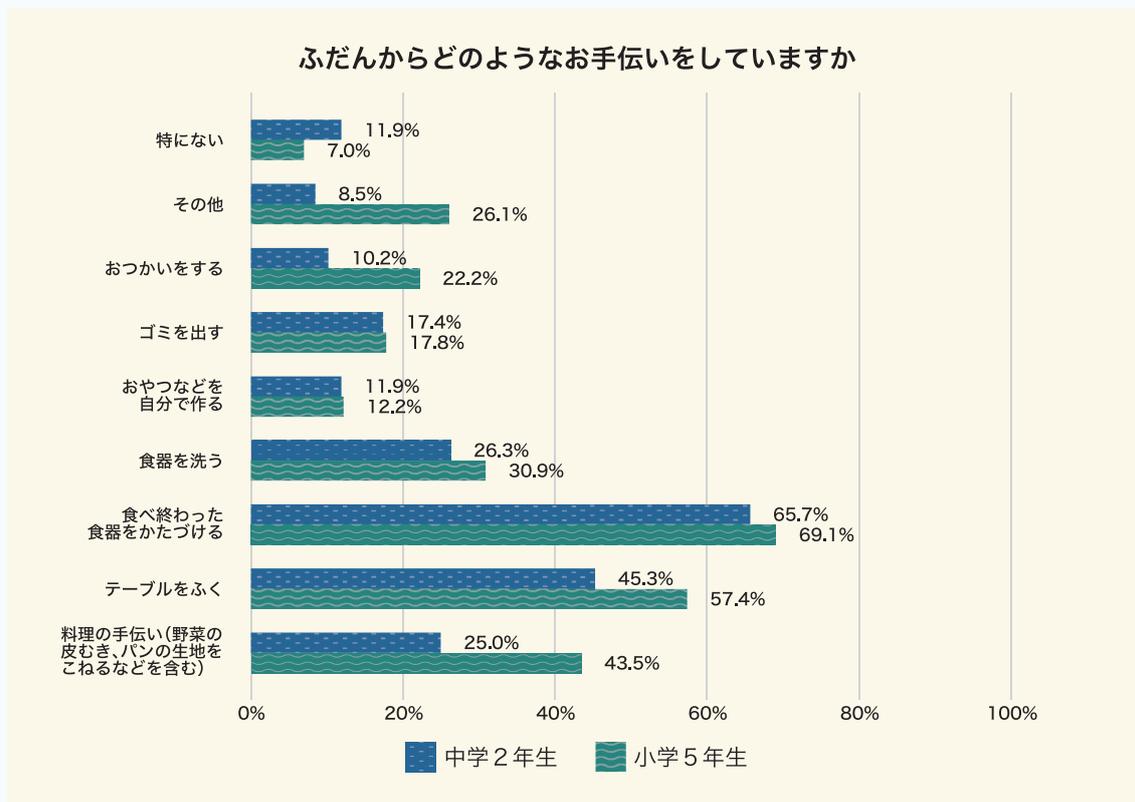
「いすみ米」や「イセエビ」、「梨」などの特産物は、いすみ市のマスコットキャラクターである「いすみん」にも描かれており、子どもたちに高く認知されていることがわかりました。一方で、いすみ市のふるさとの味ともいえる郷土料理については、多くの子ども達に知られていないという実態が明らかとなりました。いすみ市の四季折々の旬の味や行事を最もよく楽しむことができ、長きにわたって親しまれてきた郷土料理は今、危機に瀕しています。





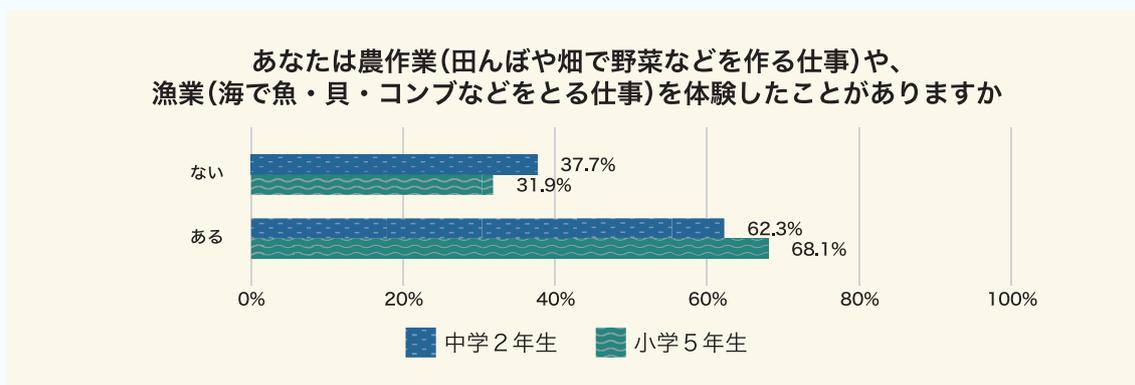
⑥ お手伝い

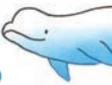
調理技術の習得は、家庭でのお手伝いに原点があります。しかしながら、調査の結果、その傾向はかならずしも高くない（小学5年生 43.5%、中学2年生 25%）ことがわかりました。



⑦ 農林漁業体験

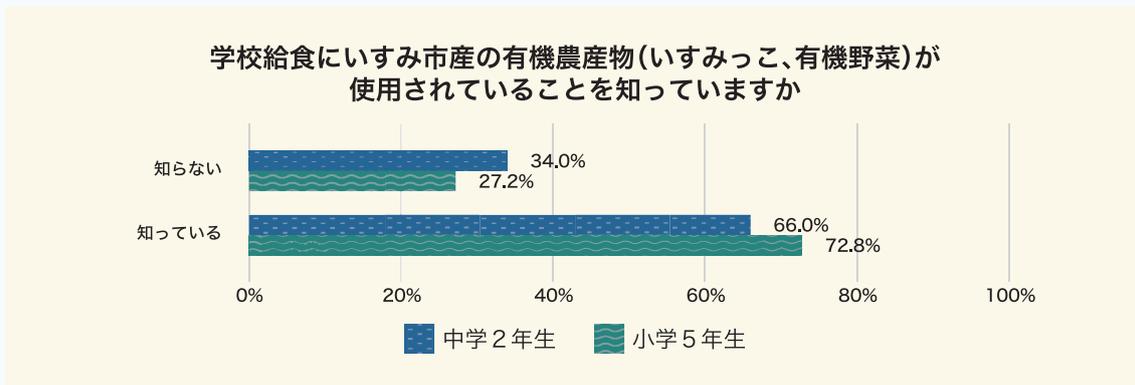
農林漁業体験には、自然の恩恵を感じ、食に関わる人々の活動の重要性と地域農林水産物に対する理解の向上や、健全な食生活への意識の向上など様々効果が期待されています。農業や漁業が盛んないすみ市であっても、全ての子どもたちが農業や漁業に親しんでいるという理想には程遠い現状が明らかとなりました。





⑧ 地産地消（有機）給食

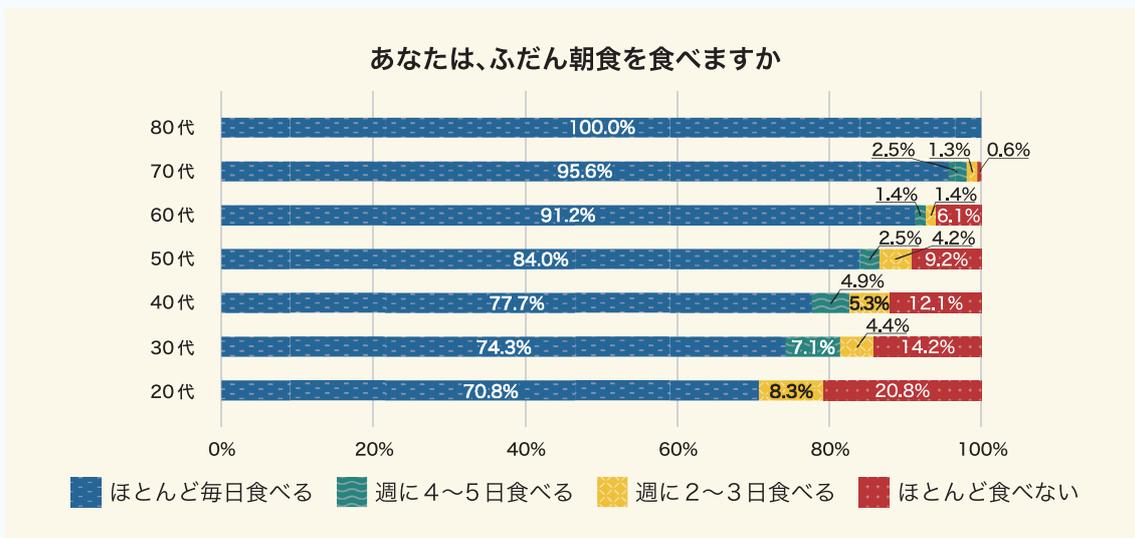
いすみ市が地産地消・有機農産物の学校給食に取り組んでいるねらいの一つに食育（農業と環境との関わりについての理解増進）があります。しかしながら、いすみ市産の有機農産物が学校給食に使われていることを知らない子どもがかなり（小学5年生 27.2%、中学2年生 34%）いることがわかりました。



2. 大人の食生活

① 朝食

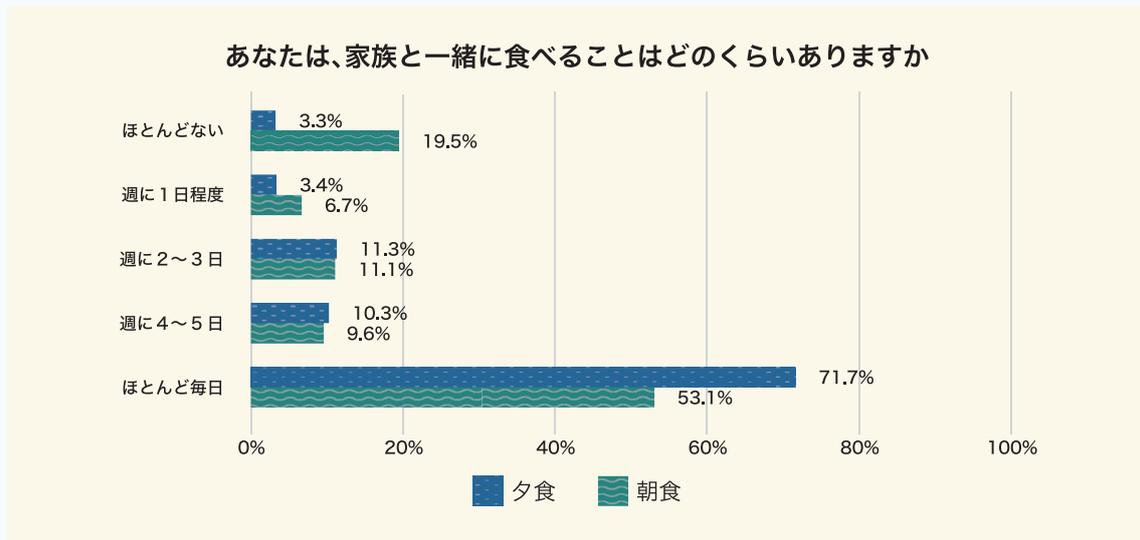
大人における朝食の摂取状況では、若い世代ほど欠食が多いことがわかりました。仕事や子育てで時間的な余裕がないことや若さゆえ健康への意識が低いことが要因となると考えられます。





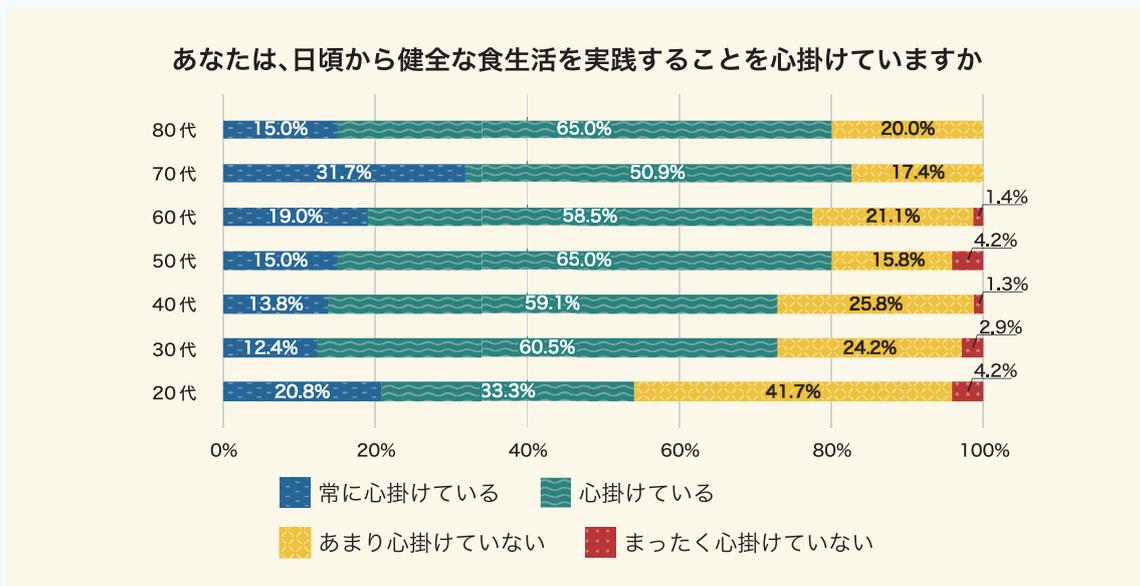
② 共食

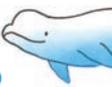
共食においても、時間的な余裕がないことを背景として、特に朝食を家族一緒に食べることは少なく（ほとんどない19.5%）なっています。また、夕食でも家族といっしょに食べるのが少ない（週に2～3日、週に1日程度、ほとんどない）大人が一定数（18%）いることがわかりました。



③ 健全な食生活の心掛け

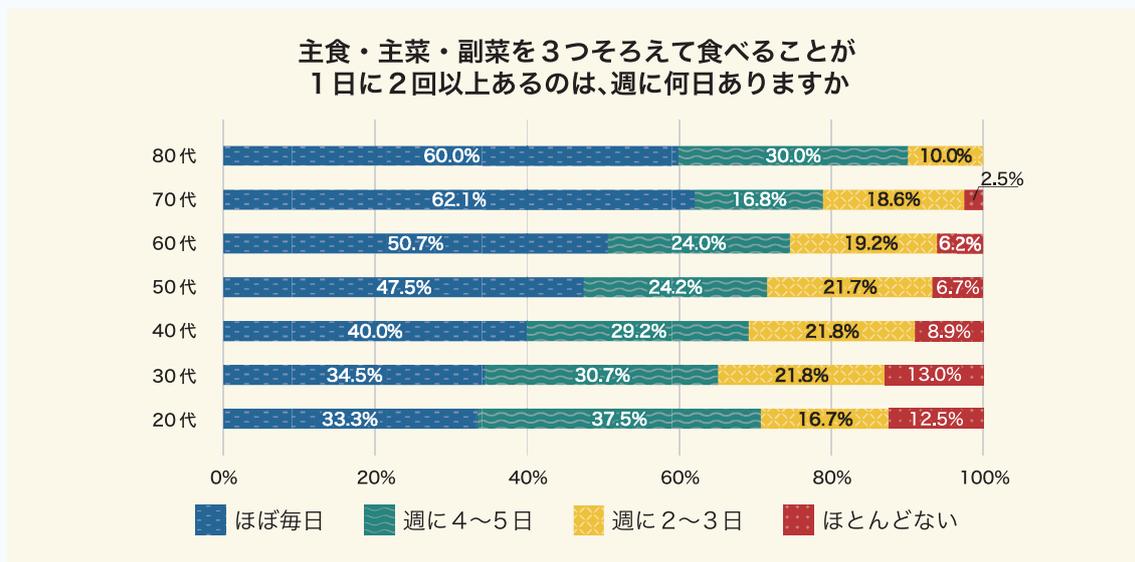
健全な食生活の実践状況では、時間的な余裕のなさや健康への意識の低さを反映して、特に若い世代の課題が大きい（あまり心掛けていない・まったく心掛けていないー 20代45.9%、30代27.1%、40代27.1%）ことがわかりました。





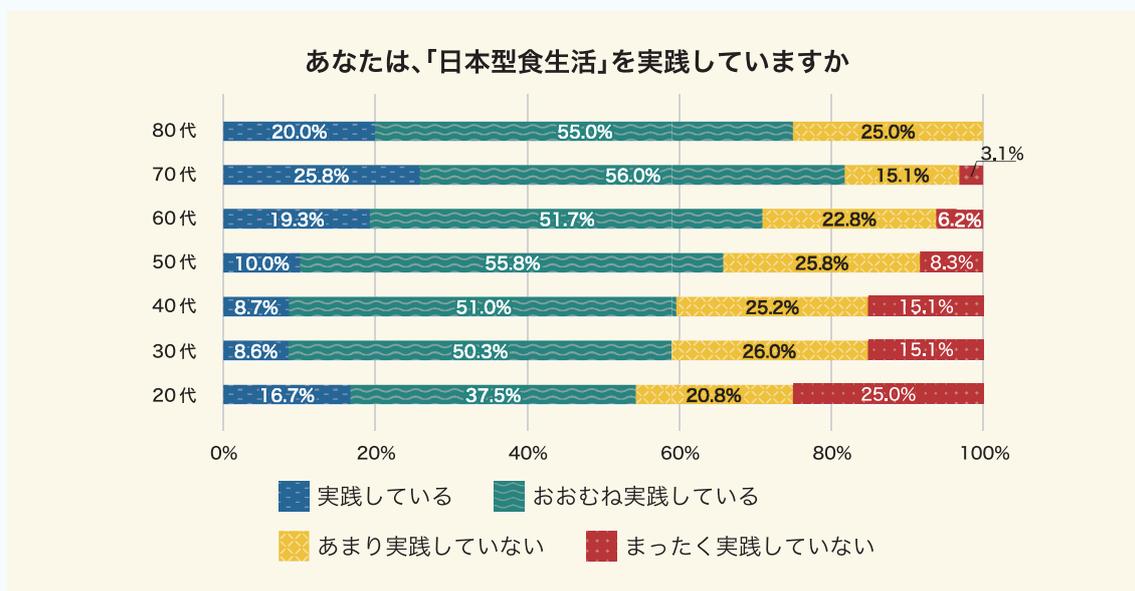
④ 栄養バランス

栄養バランスのとれた食事の指標となる「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」でも、その頻度は若い世代で低くなっています。(週に2~3日・ほとんどないー 20代 29.2%、30代 34.8%、40代 30.7%)



⑤ 日本型食生活

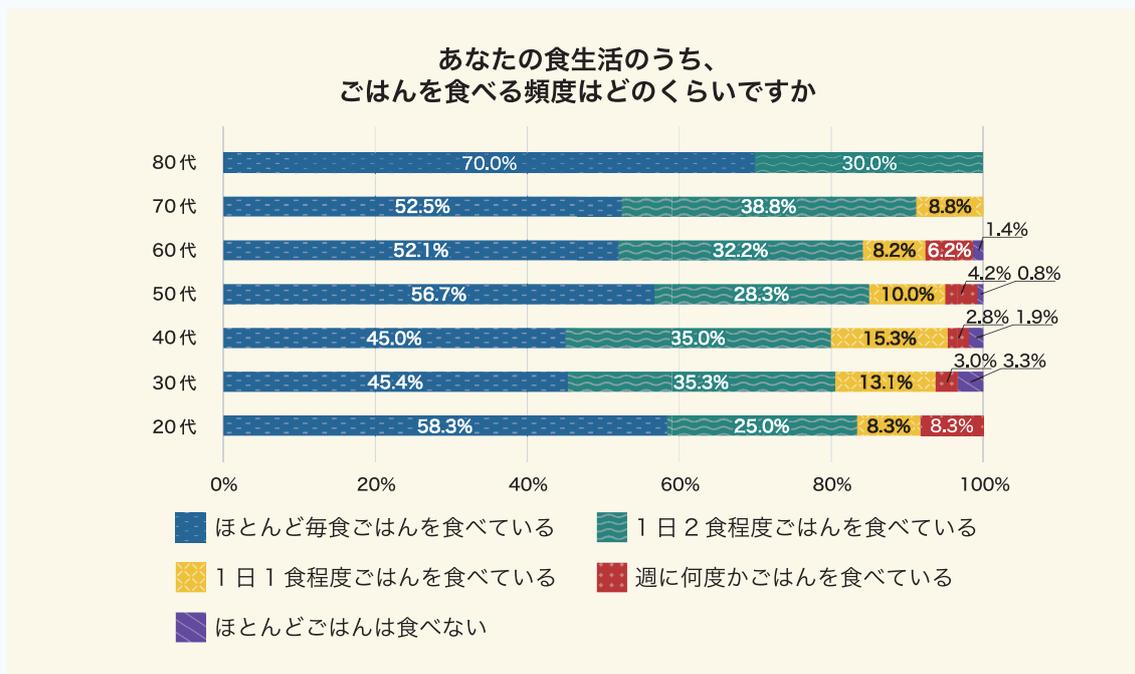
日本型食生活は、米飯を中心として魚・野菜・果物など多種多様な食品をとる食事内容のことで、一汁三菜を基本とし、和風、西洋風、中華風のおかず等々と栄養的なバリエーションも広げやすく、バランスのとれた食事の組み立て方です。若い世代で実践の頻度が低い傾向があります。(あまり実践していない・全く実践していないー 20代 45.8%、30代 41.1%、40代 40.3%)





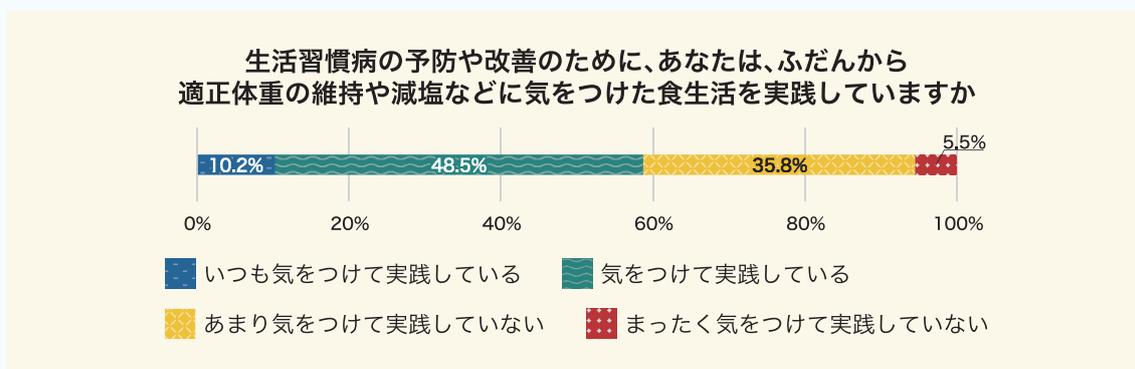
⑥ 米飯食

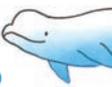
古くから主食として食べられてきた「ごはん」は、一般的な日本人の体質に合った最適な主食といわれています。「ごはん」を食べる頻度の高い人は、バランスのよい食事（主食・主菜・副菜を組み合わせた食事）をとる頻度が高い傾向があります。60代以下では、「ごはん」を食べる習慣がない人が一定数（週に何度か・ほとんど食べないー 20代 8.3%、30代 6.3%、40代 4.7%、50代 5%、60代 7.6%）いることがわかりました。



⑦ 生活習慣病の予防や改善

適正体重の維持や減塩などに気をつけた食生活の実践では、気をつけている人の割合（いつも気をつけて実践・気をつけて実践）は58.7%となっています。全国平均値の64.3%と比較し著しく低くなっています。

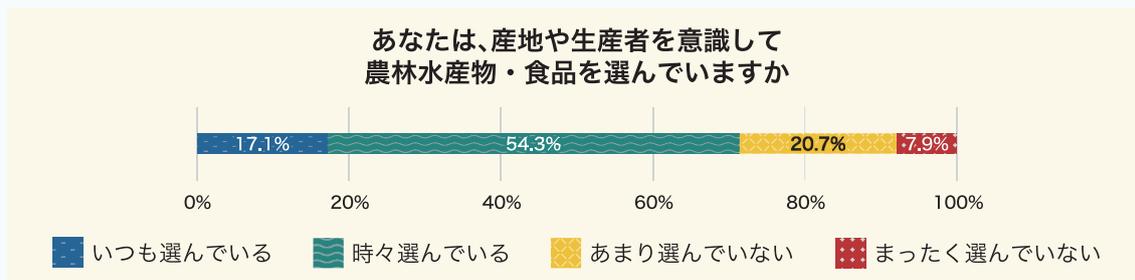




3. 地産地消

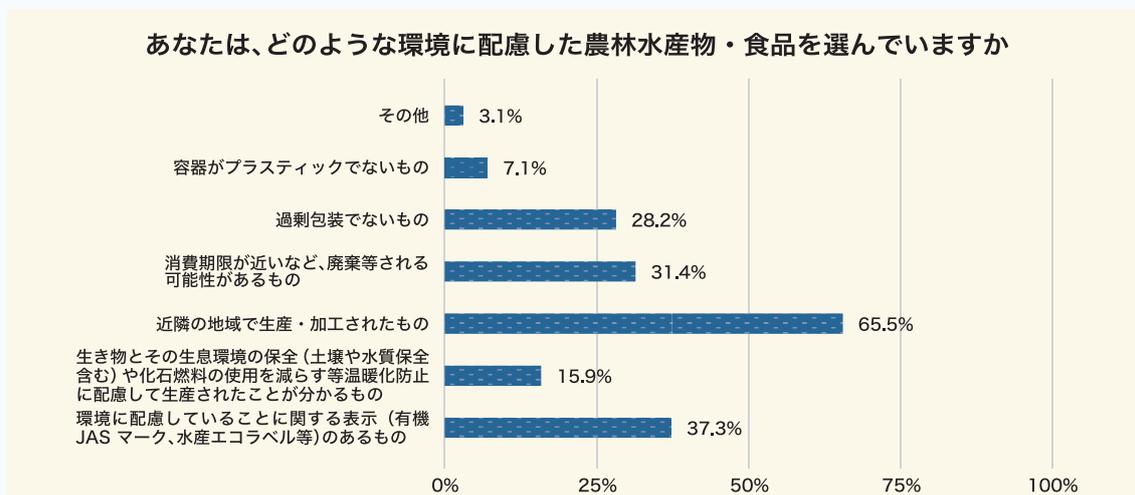
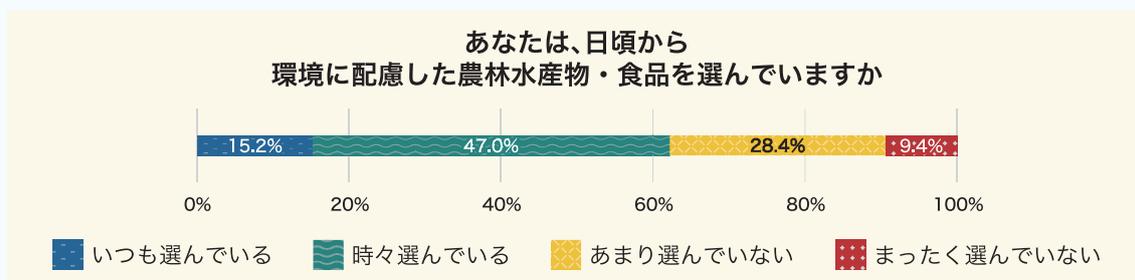
① 産地や生産者を意識

「産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選んでいますか」という質問では、28.6% もの人が「あまり選んでいない・まったく選んでいない」と答えています。地産地消が進んでいない状況が明らかとなりました



② 環境への配慮

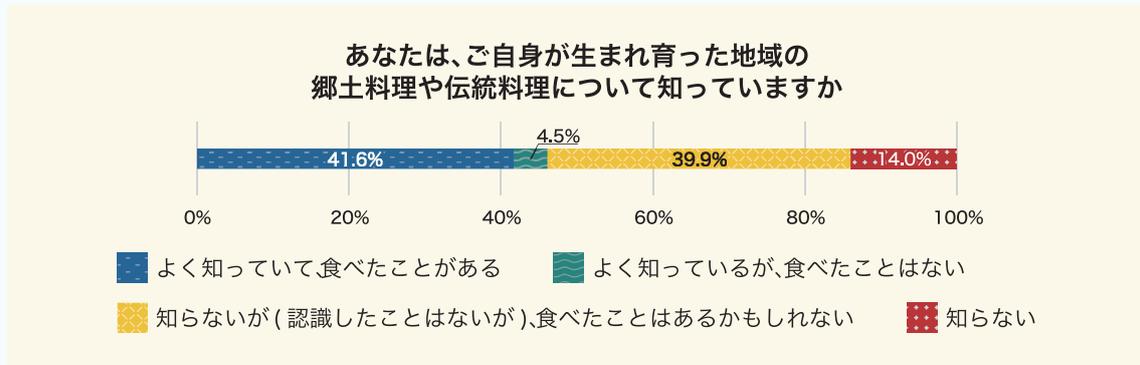
環境への配慮では、62.2% の人が「いつも選んでいる・時々選んでいる」と答えており、環境に配慮して農林水産物・食品を選ぶ人は、地産地消（近隣の地域で生産・加工されたもの）を高い割合（65.5%）で実践していることがわかりました。





③ 郷土料理

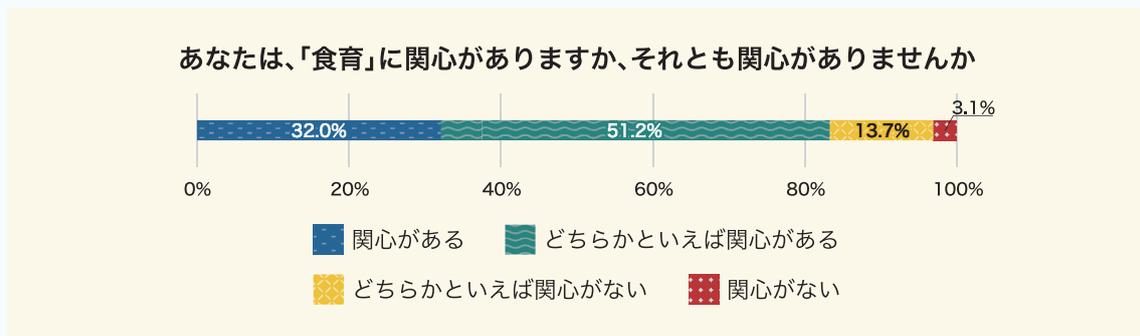
郷土料理に対する認知の低さは子どもに限ったことではありませんでした。53.9%の人が知らない（知らないが、食べたことはあるかもしれない・知らない）と答えています。



4. 食育への意識

① 食育への関心

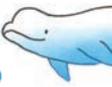
食育への関心では、83.2%の人が「関心がある」「どちらかといえば関心がある」と答えています。



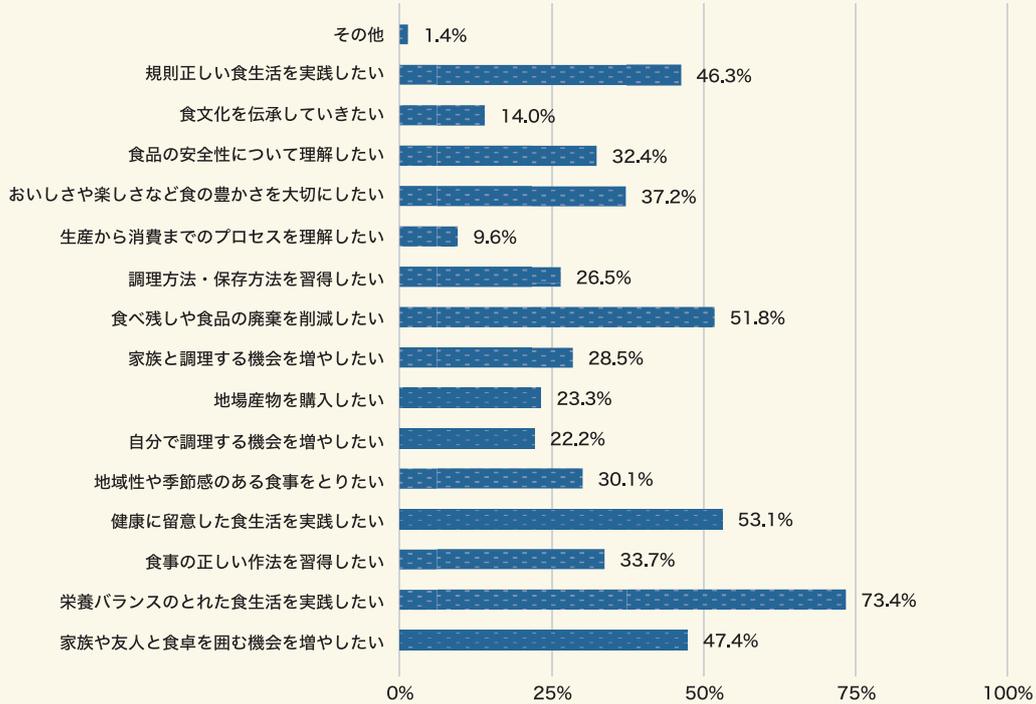
② 食育として実践したいこと

「食育として実践したいこと」という質問に対しては、「栄養バランスのとれた食生活の実践」73.4%、「健康に留意した食生活の実践」53.1%、「食べ残しや食品廃棄の削減」51.8%、「家族や友人と食卓を囲む機会を増やす」47.4%、「規則正しい食生活の実践」46.3%などが上位にあがりました。一方で、「地場産物を購入したい」23.3%や「食文化を伝承していきたい」14.0%、「生産から消費までのプロセスを理解したい」9.6%などは低位にとどまっています。





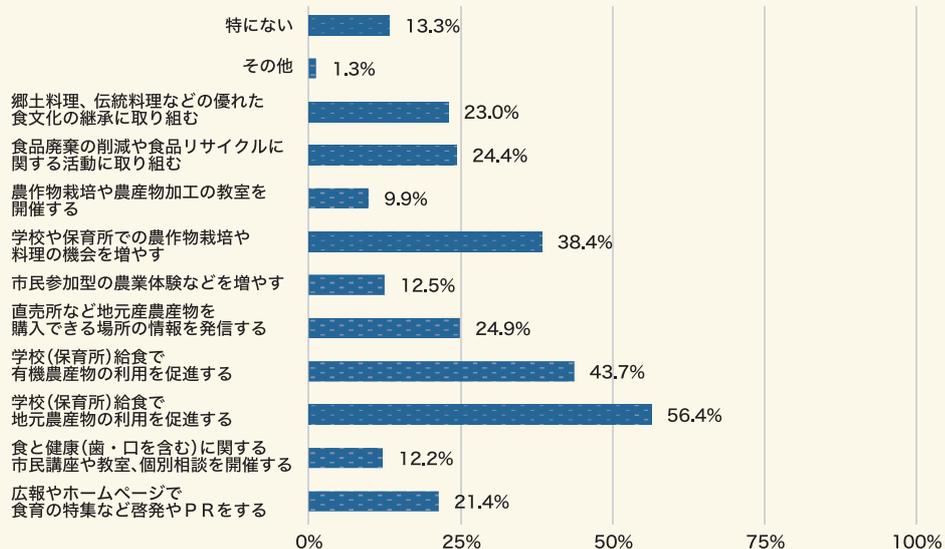
今後1年間、あなたはどのようなことを食育として実践したいと思いますか



③ 市に期待すること

「食育に関して市に期待する施策はなんですか」という質問に対しては、「学校（保育所）給食で地元農産物の利用を促進する」56.4%、「学校（保育所）給食で有機農産物の利用を促進する」43.7%、「学校や保育所（園）での農作物栽培や料理の機会を増やす」38.4%が上位にあがっています。

食育に関して市に期待する施策はなんですか

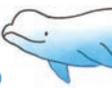




給食に関するご意見・ご要望

自由記述において、市民の皆様からたくさんのご意見・ご要望が寄せられています。

- ・ 給食では、栄養の高いものを食べさせてほしい
- ・ 魚料理が無いのはなぜ？もっと給食に魚料理を
- ・ 学校給食の材料の入手先を見直さないのですか？
- ・ これからも子どもたちへ、おいしい給食をお願いします
- ・ 学校給食でどのような野菜が使われているかをお母さんたちが知る機会がほしい
- ・ 地産地消・有機野菜を使った給食を望みますが、現存の給食センターの考え方をもっと市民にシェアしてほしい
- ・ 肉を食べることは土、水、環境にもものすごく負荷をかけています。ミルクも小学校給食でやめてほしいです。牛乳業界も環境に重い負担をかけています。豆乳に変えてください
- ・ 保育所の給食は無償化なくていいから、栄養価の高いものを食べさせてほしい
- ・ 子供たちから給食がおいしくないと耳にします。給食は栄養バランスが採れている食事だと思いますので、残さず食すことが大事ですが、おいしく食すことが何よりも大事であり、おいしい給食を楽しみにさせることも大事だと思います。私たちのアンケートも調査するうえで必要なことだと思いますが、子どもたちへの食育や給食のアンケートも必要なのではないでしょうか
- ・ 食育は食べて「おいしい」と感じることも重要であると考えます。特に学校給食はバランスのとれた食材を使用した優等生的な食事であると思いますが、これも「おいしくなければ何を提供しても何もならない」ことです。父兄へのアンケートだけでなく、実際に食している子供達の声も聞いて、改善に取り組んでもらいたい
- ・ 学校給食と同じものが食べられるところがあるとよい。どのような味付けをしているのか確認したい
- ・ 給食に安全なものを使ってほしい。有機食材を給食に増やしてほしい。旬を取り入れてほしい。和食の給食にしてほしい。手作りの給食（加工品を減らす）。毎食牛乳はやめてほしい
- ・ 保育所年長に調理風景を見せる
- ・ 学校給食メニューの改善
- ・ 限りなく0ベクレルに近い食品で給食を用意していただきたい。国の基準は緩すぎる。関東・東北の牛乳は飲ませたくない
- ・ 給食費が高くなっても良いので給食の内容をもっと充実させて頂きたい
- ・ 学校給食の量、内容の充実



- 給食を食べることを強制しない。同調圧力をかけない
- たべる物が限られるので、安全な食にこしたことはないが有機に限らなくてよい
- 給食が冷たくておいしくないと子供から聞くので改善して欲しい
- 保育所、小学校給食に1週間に1度でも動物性食材を使わない日をつくってほしい。世界的、国内の自治体でも導入例があるということです。豊かないすみ市産の作物でブラウズフィールドなど市内の例を参考にするなどしていただき、是非実現をお願いします。親世代とは異なる食料事情、環境事情を鑑み早くから食の選択肢の一つとしてまた家庭でも考えるきっかけになればいいと思います
- 小学校や保育所から配布されている献立表から多くの食品を使用し給食を作って頂きありがとうございます。家ではあまり好まない野菜も学校では食べていてありがたいです
- 給食時間が短く急いで食べていると聞く。ゆっくり学びながら食べられる配慮があるとよい
- 有機食材に感謝しています
- 給食に地元食材利用は親としてありがたい
- 有機食材、地元農産物を優先して使ってほしい
- 給食時に食材内容を話す機会を増やしてほしい
- 小中学校の間は子どもが成長する時期です。学校給食の量やメニューを今一度考えていただきたいと思います。具体的にはいろいろな国の料理とか丼ものとか麺ものとかバリエーションを増やしてほしい
- 保育園のおやつを子どもが喜ぶ楽しいものにしてほしい。たまには手作りなど
- 学校給食が育ち盛りの子には全く足りない
- できるだけ化学調味料など使わずシンプルなうす味な味つけの給食だとありがたいです
- こどもが好きな野菜メニューのレシピなどHPなどでみることができたりするとうれしいです
- おいしい学校給食を提供して頂きありがとうございます。家庭であまり出さない料理を給食で出していただけて助かります
- 食物アレルギー持ちの生徒にも、平等に特別メニューの給食を提供してほしいです。給食にほぼ毎日牛乳が出るのは、本当に必要なのかと思っています。なぜ豆乳ではないのですか？古い体質を見直して本当に必要な栄養を子どもたちに提供してください。食育の中で、「昼食」＝「給食」も大切な要素。いつもお弁当を持たせ、食べている子が不憫でなりません。幼いころから疎外感が植え付けられてしまっています。早急の対応を真に願います
- 給食メニューの改善
- 成長期の子供たちにいつも給食を作って頂きありがとうございます。これからも、子どもたちが最高の笑顔で「おいしい」と言う給食をよろしく願いいたします。子供がご飯をおいしくたべてくれる姿が大好きです

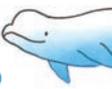




給食に関するご意見・ご要望（つづき）

- ・親として子供に食べさせて育てることだと食事には気を使って育てたつもりです。今はコロナで大勢集まることがなくなりましたが、盆、正月には皆で食事をかこんでいました。おかげ様で孫たちも好き嫌い無くよく食べる子に育っています。そんな孫が「ババ、学校の給食がおいしくないの」と言います。でも家の食事がおいしいから OK さ、と。大好きな給食を楽しい待ち遠しい給食にしてあげてほしいです
- ・学校給食でほとんど冷凍食品（おかず）が使われているようです。簡単な物で良いのでなるべく子供達には手作りの物を食べさせたい。夷隅地区は以前大多喜給食センターから届いていました。そのときは子供が、給食がおいしいと言っていました。最近では「ギョウザがカチカチ。音がする」とかどうしたらこんなおかずが作れるの？というような事があります。子供の舌はおいしいものを食べていると塩味、甘味、うま味、大人になったときにおいしい食事を作れるようになると思います。子供をバカにしないでください。味の違いは大人よりわかりますよ
- ・有機を給食に導入にしてくれて感謝
- ・地元有機（減農薬）の食材を増やしてほしい
- ・有機栽培、無農薬に重点を置く取組み、無添加物
- ・子供が喜ぶメニューにして欲しい
- ・自分で作る楽しさを知る授業
- ・保育所のおやつは手作り、安心安全なものを
- ・子どもが楽しい食事に、食事の彩の工夫、冷凍食品の回数減少
- ・学童のおやつに工夫をしてほしいスナック菓子はやめてほしい
- ・給食に加工品は不要。パンの日不要。牛乳も昼に飲ませなくてよい





農林水産業に関するご意見・ご要望

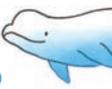
- 農家へ有機農業サポート、市を挙げて有機農業推進を
- 地元の固定種の野菜の種などを継承してほしい。アイルランドのじゃがいも飢饉から学ぶ
- 有機無農薬栽培推進
- 農薬がとても心配です。外国で不使用のラウンドアップなどつかわないでもらいたいです
- 生産者の生活を守ることも考えてくださいね
- 農林水産物の増産、流通、販売に力を入れた施策をお願いします
- 農家に補助金を出す
- いすみには全国に自信を持って出荷できる農産物が豊富にあります。都内にアンテナショップを出展し、認知度を上げる取り組みを官民あげて広めていくことを望みます
- 長期人口減少流出が続くなかで宅地開発は続き、農家隣接の畑なども売却されてきている中で、当地への移住はいつまで続くか。農地、山林があつてこそこのいすみ市であり、地産地消、食育のすべては田地畑があればこそ。農協に指導力を発揮してほしい。農家が元気出る作戦を
- 旧夷隅町の米 PR が不十分で不満。「夷隅米」として PR を。もっと旧夷隅町産を PR してほしい
- 国産小麦品質改良は評価する。食料需給率の向上は国の基本だが国民意識は低い
- 農協に元気、やる気、指導力を発揮するよう働きかける
- 今後は無農薬野菜を作るにあたって法律ができ制限がかかる時代がくるかもしれません





教育や体験に関するご意見・ご要望

- ・動物の命を食べさせてもらっていることについて学ぶ
- ・有名料理人の講演
- ・なぜその栄養素が人間にとって必要なのか具体的な説明及び教育
- ・年齢を問わず参加できる食育教育の実施
- ・素晴らしい取り組みを既に行っているのもっと広報してほしい
- ・子供が喜び体験があれば親は興味を持つと思います
- ・VEGANのイベントをすること
- ・食品ロス問題、食べ物に対する感謝の念を教える機会
- ・稲作農家がいなくなるよう農業体験を増やし子どもと高齢者の触れ合いの場をつくることを希望
- ・出生～中学生の時期までにおける食育は非常に大切なものかと思います。私が子供の頃(約25年前)のころを比べると保育園や学校の教育並びに食育は発展していると思います。便利になりすぎた世の中ゆえに家庭での環境が影響しているかと思います。我が家でも夫婦共働きですので時間等ないときはコンビニ等で済ましてしまうとも正直あります
- ・フードロス問題を取り上げてほしい
- ・分かりやすい食育教材を保育所や学校に配布希望
- ・市や学校での体験型学習を増やして欲しい(農業、漁業、林業)知っていることを体験した事では、将来の仕事の選択肢が変わってくると思う。子どもたちの未来のため、それは、ここで暮らす地域のためにもなると思います
- ・学校と家庭が連携して、子どもに食の大切さ(バランス食)について指導教育していかねばと思います。グルメ全盛のようですが、偏らない食事に注意して、また、食品ロス及びリサイクル問題についても常に提起していくべきと考えます
- ・「農家(幅広く)」さんと「消費者」がつながる場がほしい。畑と食卓がつながるようなイベントなどをやったらどうか。(畑で採ったものをその場で調理)継続的に農家さんを支援出来る食育イベントも欲しい。その場限りのイベントに意義を感じない
- ・野菜や魚がどう生産され、消費されるのかを体験させる。生きているもの、生命の大切さを教える。そのことでフードロスも少なくなるのでは？
- ・近年核家族化や共働きなどにより、ゆとりのある食は失われつつあるように感じており、箸使いや作法など子供たちが教わる機会が失われているように感じます。このアンケートを機会に食育を多くの父兄や子どもたちに広く豊かな食生活をしてもらいたい
- ・各自が興味をもたない限り変えていくのは難しいでしょう
- ・食品添加物、遺伝子組み換え作物について理解したい
- ・料理アプリの推進
- ・地元農産物や季節の料理教室



- 地元作物を利用して世界料理を作る、学ぶ
- 有機セミナー
- 親子料理教室
- SDGS、環境問題
- 廃棄されたものがどうなるかをビデオなどにして見せてほしい
- 小、中、高の生徒に学校生活を通して、食についてたくさん学ばせてほしい
- 免疫アップ食材の料理教室、腸内環境を整える塩こうじ作り教室など
- 学校で食育授業を増やしてほしい
- 食育よりもっと取り組むことがある。目的は、調査に税金はいくら使われているのか
- 食料難、食品ロス、勿体ない教育
- 地元作物を利用して世界料理を作る、学ぶ
- 地元農産物、季節野菜使用の料理教室
- 朝食のレパートリーが少ないので教えてほしい
- 栄養の吸収を良くする食事内容やバランスのとれた食生活の取組
- 保育園で栽培した野菜など家に持ち帰りではなくその日に子供たちで調理するなど子供たちが食に興味を持ってくれるようなことをしてもらいたい
- 年2回、小中学生向けの料理教室をコロナ収束後開催
- 日本型食生活の取組見直しが必要、米作り、環境保全を含めた教育を実践してほしい
- 核家族化により家庭での食育に限界を感じる。保育所や学校での食育を望む
- 年齢に見合った食の学びや体験の場を設けてほしい。SDGSをひろめてほしい、知識も必要だが手軽で簡単にできる調理を教えてください
- 食育は個人でやればよい
- 親が伝えても身につけていない方も多いため親子で体験できることも必要であると思う。例えば親子料理教室などの時に作って楽しく食するときに作りながら郷土料理の話、食しながらマナーを教え学ぶ、この時楽しく学ぶことが身につく一つだと思います。話すだけでなく時には目から入れることは頭に残ります。食事マナーは社会に出たとき大切なので口うるさく言います
- 子供の時からの教育の場で学ぶことが出来たら、一番身につくのではないかと思います
- 作り手に感謝、頂く私たちも感謝、そのような単純なイベントがわかりやすく望ましいと思います
- 市は県、他市に比べ食育が不十分であると感じる
- イベントなどにより日常に還元して欲しいです

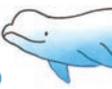




その他のご意見

- いすみ市に住んでいても高価で地元水産物の地ダコを食べたことが無いくらいです。手軽に食べたい。シンプルに地元農産物を作って料理を開発し、いすみレストランあるのも良いでしょう（学校で子供たちが食しているても大人が知らなければ再現できない）
- 今回は当アンケートにて食育に関する意識が高まりました。市民の生活向上のための市職員の方々の良い仕事に感謝いたします。「食育」とも大事だと思います。私自身、十代のころにダイエットするなどの経験から食事を摂ることに関して健全な見方が出来なくなっていました。それで、子供達に食事を提供するうえで何がたいせつか、離婚の危機で会話を失った夫婦なりにも、夫も私もそれぞれに真剣に考えていることが、今回のアンケートにより知ることができました。家族の健全な食事のために役立つ、最近知った格言をぜひご紹介させてください。「愛がある家で野菜を食べる方が、憎しみの中で上等な牛肉を食べるよりも良い」肥沃な土地柄のいすみには、栄養たっぷりの地元野菜があります。海産物も。そんな食材の食パワーに助けてもらって、この格言のように愛がある家庭でおいしい食事をしたいと思います
- ゴミの回収がかなり遅れていると思う。難しいかと思いますが、プラを回収できる場所が市役所とかまズーか所でもほしい
- 栄養バランスのとれた食事を毎日心がけたいと思います
- 名前は知っているが、料理の仕方がわからない。コロナで「食」について色々考えさせられた。今の生活を維持させる為に、色んな料理を知り、子どもたちに伝えたい
- 地元のものを取り入れるために、割引券があったら使用して地元の味を子どもに食べさせられると思います。（うなぎ、チーズ、イセエビ、なし、お肉、魚、野菜）
- 畑で野菜を作っているの家族の食事はほとんど自家製野菜でとてもおいしく料理して食べています。親戚近所にも分けてやり喜ばれています。自分で作るのが一番安心安全です。孫にも収穫の手伝いをさせます。そうするとおいしさもひとしおです
- プラスチックゴミ処理、リサイクルの取組、堆肥推進
- 食育でよく使われている栄養学も誤っていることが多く、減塩が叫ばれているが塩化ナトリウムでなければ減らす必要はなかったり、玄米をもっと推奨したりしてほしい。バランスよく食べることがとても大切なことだとよく書かれているが、それよりも野菜の農薬や化学肥料、加工品に大量に入っている食品添加物などを排除することのほうが大切だと思う。たくさんの野菜を食べていたとしても無農薬、無化学肥料でない限りは害になることが多いです。まずは、いすみ市の慣行農家の意識を有機へ向けていくことが大事である





- 直売所に加工済のものが売っていると良いと思う。野菜など洗って切つてあるなど。子育て中は加工する時間をけずりたいです
- 2:8の法則というのを最近知りました
- 放射能の影響ない食材で調理し続けていきたい
- 食事は単に体に栄養を取り入れるだけではない事を子供達にわかってもらえるように家族で取り組みたい
- ヌカ床、コンポスト、子どもと味噌づくりを実践したい
- 体の声を大切にしたい食生活を実践したい
- 家族全員が調理できるようにしたい
- 自給自足の食生活を実践したい
- なるべく動物性食材を使わない食生活を実践したい
- 食への感謝の気持ちを大切にしたい
- ビニール、プラゴミを徹底的になくす
- 地元の無農薬野菜とか安全な食品をとりたい
- 食育を冷静に考えられるほどの生活水準に無いことがよくわかった。食育以前に福祉や生活の安定につながる施策にもっと税金を使ってほしい
- 直売所などの営業時間を延ばしてほしい
- かつてアンケートが実施されたが、アンケートが有意義に使用されているか疑問、アンケート結果を公表し、市としてどのように活用していくのか示してほしい
- 紙アンケートはお金と時間がかかり税金の無駄、やめてほしい
- このアンケートは紙の無駄なのでインターネットを使って行った方がよいと思う
- アンケートを行い食育に対しての考えも少し変わった
- アンケートが長すぎる
- アンケートはオンラインでできると手間が省けると思います。集計なども楽なように思います
- 現実的な事をしてもらいたい

