

第4次岡崎市食育推進計画（案）に対する意見と市の考え方

【概要】

- ・パブリックコメント募集期間：令和5年2月7日（火）～3月9日（木）
- ・意見提出方法：直接持ち込み、郵送、ファックス、電子メール、電子申請窓口
- ・提出人数：8
- ・意見件数：30

番号	意見	市の考え方
1	<p>国の計画には、災害の備えが掲載されています。</p> <p>災害の備えからバランスのよい食事や食品ロス削減にもつながります。災害に備えた食育の推進について加えてはどうでしょうか。</p>	<p>・国は、第4次食育推進基本計画から災害に備えた食育の推進について明記されています。本市においても、災害に対する日頃の備えは大切であり、その観点から、災害に備えた食育の推進について、P51に「近年、頻度を増す災害に対して、家庭での取組も重要です。非常食のほか、ローリングストック法による日常の食料品の備蓄など、各家庭に合った備えができるよう、情報発信を行います。」と追記いたします。</p>
2	<p>野菜くずは捨てずに、容器に入れ発酵させて、借りている畑の肥料としている。容器からでる液も薄めて肥料にしている。</p> <p>化学肥料が高価なため、助かっている。野菜もとれて助かっている。</p> <p>農作業で体を動かすので、健康に良く、放置農地減少にもなる。</p> <p>ご近所に差し上げることで話の種にもできる。</p>	<p>・食品ロス削減、環境に配慮した食品を選択するための行動は幅広いため、御意見いただいたような具体的にできることやメリット等を伝えていきます。</p>
3	<p>1番目は野菜、2番目は肉系、3番目は炭水化物と食べる順番を決めている。身体の調子は良くて、持病がない状態である。</p> <p>野菜を初めに食べると炭水化物の量は少ないようで、この食べ方は、肥満・がん・認知症の予防にもなるのではと思っている。</p>	<p>・これまでも食べる順番の工夫として、野菜から食べる”ベジファースト”を啓発してまいりました。今後も健康づくりにつながる情報を収集し、発信していきます。</p>
4	<p>高齢者には、具体性がなく、やりたいと思うことが無い感じがした。</p>	<p>・第4次岡崎市食育推進計画は本市の食育の方向性を示したものであり、総括的な内容となっております。具体的な取組について</p>

		は「食育やろまい」、「ライフステージ別取組」に掲載しています。食育に取り組みたいと思っていただけるよう、ライフステージ、ライフスタイルを踏まえた具体的な取組を行っていきます。
5	<p>&lt;基本方針と施策の展開&gt;</p> <p>基本方針1・施策の展開2：「岡崎市食の安全・安心推進に関する意見交換会の開催」という言葉が“事業”にも、“具体的な取り組み”にも入っているが、“具体的な取組”だけが良いのではないか。</p> <p>基本方針3・施策の展開1：事業「地産地消の推進」の“具体的な事業”は地産に関する事しかない。ここでの表現は「地産の推進」ではないか。</p> <p>「地産地消の推進」というなら、後段にある「地元農産物のPR」「産直施設の活用」などが“具体的な事業”となるのではないか。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・御意見のとおり、“具体的な取り組み”への記載のみに修正いたします。</li> <li>・地元で作られた農産物が届けられる先が地元の消費者であるため、安全な農産物の生産が地消につなががると考えます。出前講座では、主に消費者の方に地産地消に関する内容を説明しています。後段に掲載している事業「地元の農産物のPR」、「産直施設の活用」も地産地消の推進につながっています。</li> </ul>
6	<p>&lt;重要業績評価指標&gt;</p> <p>基本方針1・施策の展開2：「食品衛生意識の向上」のKPIの項目（食品衛生月間認知度、給食戦隊ツクルンジャー保護者の認知度）が「市の主な取組」の中に入っていない。どこかに入れた方がよい。</p> <p>基本方針2・施策の展開1：KPIの項目「まめ吉通信の発行」が入っているが、市の主な取組には「まめ吉通信」が入っていない。他の施策には入っているので、「まめ吉通信」がもっとも狙っている所のKPIとした方がよい。この項目が該当するなら、施策にも入れた方がよい。</p> <p>基本方針3・施策の展開1：「地元の農産物のPR」のKPI項目（岡</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生月間については、P31【市の主な取組】事業4段目の具体的な取組「市民との情報および意見交換の実施（食品衛生月間特別講演会、出前講座等の開催、ホームページ、市政だより等による情報提供）」を通して認知度の向上を図ります。</li> <li>給食戦隊ツクルンジャーについては、9段目の具体的な取組「給食戦隊ツクルンジャーによる啓発」を通して認知度の向上を図ります。</li> <li>・P34【市の主な取組】に「まめ吉通信（おかざき健康・食育だより）の発行」を追加しました。合わせて体験の場を提供できる「食育キャンペーンの開催」を市の取組、P58重要業績評価指標に追加しました。</li> <li>・地元農林産物のPRについては、P37【市の主な取組】事業4段</li> </ul>

	<p>崎市農林産物ブランド化推進品目認知度、地元食材を利用したコンテスト) が二つとも施策の展開に入っていない。これが KPI 項目ならば入れた方が良い。</p>	<p>目の具体的な取組「農林業祭、各種フェアでの農産物のPR」が該当します。また、P49 重点事項である「おかざき食育やろまい4」で両取組を掲載しています。</p>
7	<p>&lt;成果指標一覧&gt; 成果指標毎にどの施策が関連しているか、明確に表示してほしい。</p>	<p>・P60 成果指標一覧に、関連する基本方針を追記します。</p>
8	<p>&lt;今後の食育推進の課題&gt; 本市はこの先、老年人口割合が増加するのであれば、(4頁:年齢3階級別人口)「1生涯を通じた健康づくりを支える」の中に高齢者の食育についての記載があってもよいのではないかと。</p>	<p>・今後の食育推進の課題において、若い世代、児童・生徒については、アンケートによる実態調査で課題がみられたことから取り上げています。</p> <p>健康寿命の延伸には高齢者も含めすべての世代への働きかけが必要であることから、特に明記はせず、生涯を通じた健康づくりと表現させていただきたいと考えます。高齢者の食育については、コラムで紹介させていただきます。</p>
9	<p>&lt;計画の体系&gt; 各イラストに、項目「基本方針1. 2. 3. 4 施策展開1. 2」を付記すると、後頁と紐づけができ、分かりやすいと思う。</p> <p>「基本方針」の字句修正案 「健康なからだ(で)育む」→「健康なからだ(を)育む」 「岡崎のこころ※(で)」→「豊かなこころ(を)」※意味が分かりにくい 「食と環境の調和でつながる食育」→「環境と調和する食育」 「施策の展開」の字句修正案 「食とコミュニケーション」→「1.食を通じたコミュニケーション」 「食文化」→「2.食文化の継承」</p>	<p>・御意見を参考に、計画の体系の図に隣接したところに「基本方針1・2・3・4」を追記しました。施策の展開については、スペース、見やすさ等を踏まえ省略しています。</p> <p>・「健康なからだ(で)育む」については誤りでした。「健康なからだ(を)育む」に修正します。</p> <p>・その他の基本方針、施策の展開については、第2次計画からの流れを継続する意味もありますので、変更せず使用したいと考えます。</p>

	<p>「食と環境」→「2.持続可能な食の実現」  「食と協働」→「食品関連事業者との連携・協働」</p>	
10	<p>&lt;重点事項&gt;  「1.野菜摂取量の増加」→「ライフステージに合わせた適切な栄養摂取の推進（野菜・果物・タンパク質摂取量の増加）  理由：単身・共働き世代の増加、食の外食化など食環境の変化に伴い、野菜（生鮮品）の摂取量増加は簡単でないと思う。野菜以外に、果物（本市の主要産物のブドウ）を加えてはどうか。また、高齢者を意識した方が下位にぶら下がっている「市の主な取組」にも馴染むのではないか。  「3.食文化の保護継承」→「3.食文化の継承」  理由：食育の推進の中で、食文化の「保護」は難しいのではと思う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ライフステージに合わせた食事の実践は大切な取組ですが、果物、たんぱく質の摂取等については実態を把握できていないことから、現時点で指標とすることは難しいと考えます。引き続きアンケート結果から課題であった野菜摂取量の増加を重点事項としますが、野菜も含め、バランスよく食べることを念頭に置き、取組を推進します。</li> <li>・御意見のとおり、食育の推進の中では、食文化の継承に向けた取り組みが中心となります。本市には豆味噌文化をはじめとする特色ある食文化がありますので、古くからあるものを大切守ること、歴史ある食文化を掘り起こしていくことも欠くことはできないことから、引き続き保護・継承としたいと考えます。</li> </ul>
11	<p>いがまんじゅうの由来を知りたい。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スペースの都合、第4次岡崎市食育推進計画への掲載はできませんが、ホームページで情報提供しています。</li> </ul>
12	<p>&lt;食の地産地消【市の主な取組】&gt;  農業体験機会の充実→農林水産業体験機会の創出  理由：本市の第1次産業は農業のほか、林業（きのこ類生産）、水産業（乙川・男川の鮎）があるので  事業「家庭菜園の支援」→削除して下段の「農林水産業体験機会の創出」に統合する（家庭菜園は個人の趣味であり、行政が支援するものではないと思う。）  具体的な事業「野菜種子の配布」→削除する（実施自体を否定はしないが、表記する必要はないと思う。）</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・“農業体験”は、国・県に合わせ“農林漁業体験”に変更します。</li> <li>・家庭菜園の取組は食育体験活動の1つと捉えています。野菜作りを通して食べ物への感謝を考える機会になる等食育につながる取組であると考えます。</li> </ul>

	<p>具体的な事業「生産者と消費者の交流促進」は「地産地消の推進」に包含する。</p> <p>具体的な事業「農業見学・体験」は他と重複しているので削除する。</p> <p>事業「農林体験機会の創出」の取組主体は農務課とする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・取組主体ごとにまとめているため、重複した内容があるかもしれませんが御了承ください。</li> <li>地産地消の推進については農業だけでなく、食育の視点からも重要な取組です。関係各課や関連計画と整合性、連携を図りながら進めていきます。</li> </ul>
13	<p>&lt;施策の展開2 食と環境&gt;</p> <p>世界人口の増加、気候変動、食糧危機（飢餓）、貧困、食品ロス（廃棄）、人手不足など「食」をめぐる問題が地球規模で山積する中、食と先端技術を掛け合わせた「フードテック」（例：ロボットやITを活用したスマート農業、植物由来：大豆のお肉（代替肉）、魚の陸上養殖など）が盛んになっている。幸い、この地域には多くの食品関連事業者（生産、加工、流通、販売、飲食業等）が立地しており、これらの事業者のフードテックを知ることは市民の食育に対する関心を喚起する上で有効だと思うので、こういった新技術「新しい食」について学ぶ機会があってもよいのではと思う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食と環境の調和」についてはこれからますます注目が高まる分野です。御意見を参考に、新しい情報やニーズを取り入れながら教室の企画や啓発に取り組みます。</li> </ul>
14	<p>地元農産物は地元農林水産物に変更する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・御意見を参考に“農産物”から“農林水産物”に変更します。</li> </ul>
15	<p>&lt;野菜摂取量の増加&gt;</p> <p>国の目標では、1日の摂取量が350gとあり、市民の摂取量が令和4年で209gと約140g不足している現状だが、なぜ350gなのか疑問に思う方もいると思う。不足すると将来加齢とともに糖尿病、高血圧症のリスクとなることをもっと大きく声を上げてほしいと思う。また、食事は野菜から食べる（ベジファースト）も血糖値の上昇を遅らせる効果があると、もっと声を上げてほしいと思う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・御意見を参考に、野菜を含めバランスよく食べることの必要性やメリットを伝えながら、普及啓発を行います。</li> </ul>
16	<p>&lt;朝食を欠食する人の減少&gt;</p> <p>朝食を欠食する年代が、中学生、高校生、大学生が多いことに驚いた。彼らの年代がもっとも身体や脳が発達する一番大事な時期</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生活様式の多様化により、朝食を食べないことがある人の割合は増加傾向にあります。朝ごはんを食べる事の必要性やメリット</li> </ul>

	<p>でもあり、将来の国の姿に不安を感じる。現代のように多種多様な仕事の多様性、また、個人の趣味の多様性があり、それぞれが昼夜逆転状態の生活習慣に慣れ、毎日の生活リズムで一番大切な朝食を摂らない人が、将来、どんな病気の原因になることをもつとはっきり伝えるべきではないか。</p>	<p>を伝えるとともに、簡単に朝食を用意するための啓発を行い、1日でも多く朝食を食べることができるよう働きかけていきます。</p>
17	<p>&lt;食文化の保護継承&gt;          伝統料理や郷土料理の継承は、なかなか難しい面もあるかと思う。なぜなら、各家庭での親の出身地の違いにより、その土地の食文化の良さがあるからである。しかし、家庭の味や食事前後のあいさつ、箸の持ち方や姿勢等のマナーについては、幼児期からしっかりと教えていくことは、大切なことと思う。</p>	<p>・伝統料理、郷土料理に限らず、家庭の味や食事のマナーも伝えていっていただきたい食文化です。日常の中で伝えていっていただけるようイベントや健康・食育だより等を活用し、保護者等へ向けて広く啓発していきます。</p>
18	<p>&lt;地産地消の推進&gt;          岡崎市の野菜と聞いて思い出すのは、「法性寺ねぎ」だが、残念ながらスーパーなどではあまり見かけない。愛知県産の野菜や果物を、気かけながら購入しているが、物によっては、外国産の物に頼ることもある。時代の要請でしょうか、きゅうり、ナス、トマトなどは一年中店頭に並べられ、昔のような季節感は全く感じられない。それが良い、悪い、は不問だが、「季節を味わう」という味は、すっかり無くなり、淋しく感じる。</p> <p>地元で生産されたものは、地元で消費する。モノの移動コストが一番安く、新鮮である。地元農業の活性化になり、安心、安全な食材として、今後も、市内の保育園や学校の給食に積極的に利用されることを願う。また、コロナ禍で中止になっていたイベントなどが復活したら、地元の野菜や果物などをPRすることが最善かと思う。</p>	<p>・地元の食材への理解促進を図るため、関係各課や関係団体と連携しながらイベントでのPR、ホームページやチラシ等による啓発、学校及び園での給食での利用を進めます。</p>
19	<p>&lt;食品ロスの削減&gt;</p>	

	<p>食品ロスの問題は、家庭だけでなく、「宴会時やろまいプロジェクト」もしっかりPRすることを願います。大人が家庭で実践すれば、自ずと子供も親を見て、実践できるのではないかと。</p> <p>また、食品ロスの問題で、ゴミ問題を統括する環境関連部門や食品を扱う給食センターやスーパーマーケットなどとコラボして、地域で出た食品ロス（生野菜など）の再利用として、堆肥を作るセンターを設けて、充分発酵させ、農家へ配分し、農地の有機化する取り組みを考えられたらどうか。現在、化学肥料の多量使用により、農地の栄養分が低下しているとのニュースを耳にしたことがある。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品ロス削減の取組は、場面に合わせてできることがあります。家庭だけでなく、外食の際できることについても啓発していきます。また、現在は新型コロナウイルス感染症の影響で、宴会をする機会が減っていることから、今後の状況を見ながら必要に応じて、宴会時の食品ロス削減についても啓発を行っていきたいと考えています。</li> <li>・食品ロスを含む食品廃棄物の堆肥化によるリサイクルは、堆肥の供給を十分に確保し、循環させる必要があります。</li> </ul> <p>また、法令による規制や、生成した堆肥の品質確保の問題など多くの課題があることも事実です。</p> <p>こういったことから、自治体が堆肥化施設を設置するにではなく、排出事業者主体の取組として食品リサイクルがされるよう啓発を行っていきたいと考えます。</p>
20	<p>「食育」を担当する部署では、あらゆる方法を持って、市民の健康向上を企画されているが、それを受ける市民の中には、関心の有る人、無い人があり、市民全体に広げるのに苦労があると思う。現在、保育園児と小学生に配布している「まめ吉通信」を、毎月発行の「市政だより」の季節ごとに、例えば、4月号、7月号、10月号、1月号に「まめ吉通信」の内容を掲載することで、一人でも多くの市民が、食事、運動、睡眠、など健康に関する事柄に、目を通すことができ、病院に行く回数が減れば、保険料等の減額に繋がるのではないかと。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市政だよりに定期的に掲載することは、紙面のスペースの都合難しいと思われませんが、健康・食育だより「まめ吉通信」だけでなく、健康づくりサポート施設情報提供店、SNS 等他の媒体も活用し、情報を発信していきます。</li> </ul>
21	<p>&lt;食と健康&gt;</p> <p>外食や中食など家庭以外の場でも健康的な食事ができる環境づくりが重要である。飲食店においても、野菜たっぷりメニュー、家康めし等の充実を図っていくため、飲食店が取り組みやすい内容</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲食店等家庭以外の場において健康的な食事を選択できることは、健康的で持続可能な食環境として、健康づくりを推進するうえで重要です。</li> </ul>

	やPRの方法について検討をお願いしたい。	飲食店等が取り組みやすく、市民の皆様が活用できるよう、周知方法を検討し、啓発に努めます。
22	<p>&lt;食の安全・安心&gt;</p> <p>岡崎市食品衛生協会では、食品衛生に関する HACCP 方式による自主管理体制を強化推進し、市民のかたには、消費生活相談や「手洗い教室」等を開催して、食品衛生意識の普及啓発を行っている。</p> <p>しかしながら、「食品衛生月間」の認知度をみると、第3次計画時の目標値は 6.6%で、最終評価時は 5.7%で達成度は 86.4%であり、目標値に達していない。食の安全の確保は生命の安全の確保と同意義であり、本計画においても、食の安全・安心に関する市民の皆様の理解促進に向けた取り組みをお願いしたい。</p>	食の安全・安心への意識向上については、出前講座等の開催やホームページ、市政だより等による情報提供に取り組んでおりますが、8月の食品衛生月間に併せて、食の安全・安心に関して市民の皆様へ情報発信することで、食品衛生月間の周知についても推進していきます。
23	<p>&lt;食文化&gt;</p> <p>岡崎市には煮味噌やいがまんじゅう、味噌田楽、焼味噌など様々な郷土料理・郷土菓子があり、地域で育まれた食文化がある。これらの資産と広く市民の皆さんに知っていただくこと、保護継承していただくことは、大変重要である。飲食店においても、積極的に食文化の保護継承を意識した取組を実施していくので、市民の皆様を知っていただき、食文化を体験、再認識できる場として利用していただけるような取り組み、周知について検討をお願いしたい。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の選択の広がりや生活様式の多様化、地域コミュニティの機能低下により、家庭や地域で郷土料理を食べる機会や、受け継ぎ、伝えていく機会が減少していることが懸念されます。</li> </ul> <p>郷土料理を始めとする食文化が体験できる環境を活用し、市民の皆様が地域の食文化に関心を持ち、自らの食生活に取り入れられるような啓発や支援に取り組めます。</p>
24	<p>&lt;食と環境&gt;</p> <p>飲食店等でも食品ロス削減にむけて、県の事業を活用した様々な取り組みを実施している。</p> <p>県や市町村でも様々な取り組みを計画していると思うが、一体となった取り組みをお願いしたい。</p> <p>食品ロス削減のためには、やはり家庭での取り組みも重要である。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県の取組、関係各課の取組を情報共有しながら、効果的な取組を検討していきます。</li> <li>・アンケート調査では、食品ロス削減に向けて取り組んでいる項</li> </ul>



	アンケート結果によると、食育に関心がある市民の今後1年間、食育として実践したいことについては、「食べ残しや食品の廃棄を削減したい」が、「栄養のバランスのとれた食生活を実践したい」に次いで2番目に高くなっているが、引き続き家庭で実践しやすい食品ロス削減にむけた取り組みについての啓発をお願いしたい。	目が増えていることが分かりました。食品ロス削減の取組は、場面に合わせてできることがあります。家庭でできること、外食の際にできることを整理し、啓発していきます。
25	<p>&lt;食と協働&gt;</p> <p>食を通して健全な心身と豊かな人間性を育む「食育」について、広く市民の皆さんに普及啓発を行うことは非常に重要である。令和4年度の食育メッセは新型コロナウイルス感染症拡大により、分散型で開催になったが、今後は集合型のイベントも含め、事業者が参加しやすい設定も考慮した方法についても検討いただき、今後も定期的・計画的な食育について広く啓発できる企画（食育メッセ等）の開催をお願いしたい。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・様々な体験が食育の実践につながることから、普及啓発を進めるうえで”体験”は欠かせません。今後は状況を見ながら開催方法や内容を検討し、食育キャンペーン等を実施していく予定です。また、第4次岡崎市食育推進計画の最終年度等の節目に合わせて、集大成となるイベントの開催を計画していきたいと考えております。</li> </ul>
26	岡崎市食育推進計画、食品ロス削減、早寝早起き朝ごはん、野菜を食べよう、食行動が変容する内容を、市政だよりで市民全体に情報提供してほしい。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市政だよりを活用することで、市全体に情報提供することができることから、内容について精査し、掲載を検討していきたいと考えます。また、健康・食育だより「まめ吉・通信」、健康づくりサポート施設情報提供店、SNS 等他の媒体も活用し、情報を発信していきます。</li> </ul>
27	食育講演会や食育メッセ、パネル展を開催してほしい。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今後は状況を見ながら開催方法や内容を検討し、食育キャンペーン等を実施していく予定です。また、第4次岡崎市食育推進計画の最終年度等の節目に合わせて、集大成となるイベントの開催を計画していきたいと考えております。</li> </ul>
28	以下の語句の意味を知らない人も多いので、説明文が必要である。「中食」、「フレイル」、「HACCP」、「リスクコミュニケーション」、「共食」、「子ども食堂」、「ワークライフバランスによる料理」、	<ul style="list-style-type: none"> <li>・語句の内容を精査し、参考資料として用語集を作成し掲載します。</li> </ul>

	<p>「郷土料理」、「伝統料理」、「行事食」、「有機農業」、「自然農法」、「農泊」、「エシカル消費」、「食品リサイクル」、「環境保全型農業」、「フードドライブ」、「環境に優しい食生活」、「環境負荷の軽減」、「食生活改善推進員」、「食育推進ボランティア」、「豆味噌を使った料理」、「援農ボランティアマッチング」、「野菜から食べよう“ベジファースト”」、「噛ミング30」、「エコ・クッキング」、「宴会時やろまいプロジェクト」、「おかざき食育やろまいプロジェクト」</p>	
29	<p>以下の言い回し等を追加、変更してほしい。</p> <p>&lt;SDGs（持続可能な開発目標）と食育&gt; SDGs：食育「も大きく関係しており」を「を推進することで」に変更してほしい。</p> <p>&lt;数値目標の達成状況&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・成果指標の（一般）についている（）がない方がよい。</li> <li>・成人1日あたりの野菜摂取量 H28 一般 236.9g だと思う。</li> <li>・地元農産物を意識して購入している人 H28 一般 34.5% だと思う。</li> <li>・「煮味噌」を知っている人の評価は、「変化なし」 だと思う。</li> <li>・地元農産物の「地元」とは、「岡崎市と愛知県の両方」という説明が必要。</li> <li>・「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理を継承し、伝えている人」の項目にマナーもあるため、マナーの項目を別にして見やすくしてほしい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・御意見を参考に、P3 「食育の推進は、国の「SDGsアクションプラン2021」の中に位置付けられており、食育を推進することでSDGsの達成に貢献します。」に修正します。</li> <li>・第3次岡崎市食育推進計画では、全体（一般市民と保護者の回答の計）を指標としていましたが、第4次岡崎市食育推進計画では一般の回答を指標としたことから、両方の数値が混在したことで分かりにくかったのではないかと推察します。 （一般）の数値については、数字の下に注釈を加え、一般に関する評価の矢印は削除します。</li> <li>・「地元農産物を意識して購入する人」は「地元産農林水産物（岡崎市産・愛知県産）を意識して購入している人」に変更します。</li> <li>・「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理を継承し、伝えている人」については、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている人」に変更します。H28、R1 調査では料理とマナーを分けて聞いていなかったため、記載方法の変更はできませんので、御了承ください。</li> </ul>

<今後の食育推進の課題>

・アンケートによる実態調査の文章では、実態がわからないため、%を載せて改善、悪化をくわしく知らせてほしい。

・「朝食を食べないことがある人の割合」の子どもを減らすには、子どもの頃から規則正しい食習慣を身につけるには、「親と子の生活習慣を早寝早起き朝ごはんを働きかけていく必要が大きい。」と追加してほしい。子どもは、親から大いに影響を受けている。

<基本方針1 健康な「からだ」を育む食育の推進（施策の展開 1 食と健康）>

・栄養健康教育・相談に「子育て支援センターで実施」を追加してほしい。

・健康的な食事の「提供」は、「啓発推進」に変更してほしい。

・野菜たっぷりのメニューの「提供」は、「パンフレット配布・情報発信」に変更してほしい。

・学校における食育推進に「食に関する計画を作成し、学校全体で食育に取り組む」を追加してほしい。

・学校における食育推進の栄養教諭、学校栄養職員による授業の実施を「栄養教諭等と学級担任や教科担任と連携して」を追加してほしい。

・早寝早起き朝ごはんの推進するために、「市政だよりやホームページ、食育メッセの開催で情報提供をする。」を追加してほしい。

・介護予防事業に、「地域包括ケアの活動促進」「地域包括支援センターの活動支援」を追加してほしい。

・「実態調査からみる岡崎市の現状」と重複するため、「今後の食育推進の課題」に追記することは省略したいと考えます。

アンケート調査の結果については、「結果報告書」を作成し、ホームページで掲載をいたします。

・本頁では全体の課題の掲載をしているため、御意見いただいた内容については、P45「おかざき食育やろまい2 朝食を毎日食べる人の増加」の章に「子どもの頃から早寝早起き朝ごはんを実践するには、家庭の生活習慣の影響も大きいことから、健康・食育だより、イベント等を通して、子どもだけでなく保護者に向けた啓発を行います。」を追記します。

・【市の主な取組】では、取組主体ごとの事業（具体的な取組）を記載しています。子育て支援センターとも連携を図っていきます。

・「健康的な食事の提供」は、食環境整備として飲食店等で実際に野菜たっぷりメニュー等を提供していただいている取組を記載していますので、このままの表現で掲載させていただきます。

・御意見を参考に「食に関する指導の計画を作成し、学校全体で食育に取り組む」を追記します。

・「栄養教諭による授業の実施」を「学校において、食育推進の授業を栄養教諭や学級担任、教科担任等が連携して実施」に修正します。

・「早寝早起き朝ごはんの推進」について、保健政策課の取組に「イベント、チラシ、SNS等による情報発信」を追記します。

・介護予防事業に「高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施の中で地域包括支援センターによる地域の通いの場や家庭訪問等の

<p>・「高齢者の食の支援や、食生活の栄養改善を推進」を新設し、「食に関する情報提供や訪問サービス、配食サービス、食事会等を充実させる」を追加してほしい。</p> <p>&lt;基本方針1 健康な「からだ」を育む食育の推進（施策の展開 2 食の安全・安心）&gt;</p> <p>・「学校給食における食物アレルギー」を新設し、「食物アレルギーの情報提供」「小中学校におけるアレルギー対応検討委員会を開催」を追加してほしい。</p> <p>&lt;基本方針2 岡崎の「こころ」で育む食育の推進（施策の展開 1 食とコミュニケーション）&gt;</p> <p>・料理教室は、「親子、成人や高齢者、男性、女性を対象に、げんき館、市民センター、リブラで開催する。」を変更してほしい。</p> <p>・学校給食を通じたコミュニケーションに、「試食会の開催」を追加してほしい</p> <p>・「高齢者の共食の場を提供」を新設し、地区や老人クラブと連携し支援」を追加してほしい。</p> <p>・子ども食堂に「子ども食堂の中核」「地元企業との連携」「食材や弁当配布を社会福祉協議会に頼む等の支援」と追加してほしい。</p>	<p>支援」を追記します。</p> <p>・介護予防、支援事業として、地域包括支援センターの活動の中で、在宅福祉サービスの見守りは配食福祉サービスの情報提供や、食（栄養面）についての指導や健康教育も実施を予定しています。</p> <p>・事業「学校給食における食物アレルギー対応」を追加し、具体的な取組「食物アレルギーに配慮した献立の作成」、「詳細な献立表等、給食のアレルゲンに関する情報提供」、「卵・乳除去食の実施（東部および北部学校給食センターのみ）」、「小中学校におけるアレルギー対応委員会の開催」を追記します。</p> <p>・取組主体の取組を掲載しています。市民のニーズにより行っている事業であり、継続的なものではないことから、「料理教室」の掲載は見送ることになりましたので御了承ください。</p> <p>・「学校給食を通じたコミュニケーション」に「学校給食試食会の開催」を追記します。</p> <p>・「共食の推進」の取組に、高齢者についても含まれると考えます。</p> <p>・子ども食堂は、実施団体の自主事業であり、市が中核となる事業ではないため、「支援」をさせていただきます。地元企業との連携、食材や弁当配布を社会協議会に頼む等の支援については、フードドライブに該当する部分がありますので、事業「子ども食堂、フードドライブ」、具体的な取組「社会福祉協議会や地元企業等と</p>
--	---

<p>&lt;基本方針2 岡崎の「こころ」で育む食育の推進（施策の展開 2 食文化）&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「箸づかいなど食べ方、作法」を「箸づかいなどの食事の作法」に変更してほしい。</li> <li>・学校給食における食育推進に、「郷土料理を取り入れる」を追加してほしい。</li> </ul> <p>&lt;基本方針3 食と環境の調和でつながる食育の推進（施策の展開 1 食の地産地消）&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・農業体験機会の充実に「おかざき自然体験の森を利用し、お茶摘み体験、干し芋づくり等の体験」を追加してほしい。</li> <li>・学校給食における地場産物の活用に、「安定供給できる体制づくり」「利用拡大できるように農業団体を支援」を追加してほしい。</li> <li>・食に関する指導に、「生産者との交流、連携する」「脱穀体験」を追加してほしい。子どもが農業体験することで、感謝の心が育ち、食品ロスが減る。</li> <li>・「ジビエ料理やジビエを使用した食品の推進」を新設し、「ジビエ料理やジビエを使用した食品を試食、販売」を追加してほしい。</li> </ul>	<p>協働した子ども食堂の支援、フードドライブの開催、支援」に変更します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「箸づかいなどの食事の作法」に変更します。</li> <li>・「学校給食の献立に行事食や郷土料理を取り入れる」に変更します。</li> <li>・事業「農業体験機会の充実」具体的な取組に「おかざき自然体験の森でのお茶摘み体験、干し芋づくり等の体験」を追記します。</li> <li>・「学校給食における地場産物の活用」の取組の一環として、関係部署や関係団体との地場産物の活用推進会議の中で検討し導入できる食材から利用を開始しています。利用拡大できるように農業団体を支援については、安定供給に資する支援を行っています。</li> <li>・「各学校において、食に関する体験活動（栽培・収穫）を生活科・総合学習等の授業を中心に取り組む」を「各学校において、生産者と交流・連携し、食に関する体験活動（栽培・収穫）を生活科・総合学習等の授業を中心に取り組む」に変更します。</li> </ul> <p>脱穀については、収穫の作業の過程に含まれると考えます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事業「ジビエの有効活用」を追加し、具体的な取組「肉などの処理加工を可能とするための人材育成や施設設備の検討」、「関係者が共有できる捕獲から処理加工までの体制構築」を追記します。</li> </ul>
---	---

<基本方針3 食と環境の調和でつながる食育の推進（施策の展開2 食と環境）>

- ・「リサイクル」は、食品リサイクルのことですか。
- ・ごみ（食品廃棄）を「食品ロス」に変更してほしい。
- ・食品ロス削減の地区説明会を「市政だよりやホームページ、食育フェアの開催による情報提供、普及啓発」に変更してほしい。市内一斉に伝えてほしい。
- ・「食品リサイクル」を新設し、「食品加工業者に啓発推進」を追加してほしい。

<基本方針4 ひと・地域のつながりで育む食育の推進（施策の展開1 食と協働）>

- ・「よりよい連携ができるよう、協議会や報告会を設け、協力支援」を追加してほしい。
- ・デジタル化の「具体例」を追加してほしい。
- ・「高齢者の介護予防支援」を新設し、「地域包括支援センターの活動支援」を追加してほしい。

<おかざき食育やろまい2 毎日朝食を食べる人の増加>

- ・早寝早起き朝ごはんに「セロトニンを分泌させる」を追加してほしい。

- ・食品リサイクルのことを指しています。
- ・「ごみ（食品廃棄）の減量」は、「食品ロスを含む食品廃棄物の減量」に変更します。
- ・食品ロス削減に特化した地区説明会を想定したものではありませんが、食品ロスの削減は、市全体のごみの減量にも繋がることから、関連する部署とも連携し、各種広報ツール（市政だより、ホームページ等）により情報提供、普及啓発に努めます。
- ・「食品リサイクル」への取組は、食品の製造・加工業者、食品の卸売・小売業者、飲食店及び食事の提供を伴う事業者が再生利用を促進することに努めなければならないとなっており、関係部署連携のもと関係事業者に啓発推進を図ります。

- ・関係者との連携、食育推進会議については、第5章に掲載しています。
- ・デジタル化については、状況が変化してきていることから、具体例の明記は控えたいと考えますので、御了承ください。
- ・地域包括支援センターの活動支援については、関係団体との協働に含めることができると考えます。

- ・早起きのイラスト横に「セロトニンという日中元気に活動するために必要な神経伝達物質が分泌されます。」を追記します。

<おかざき食育やろまい3 食文化の保護・継承>

- ・箸づかいなどの食事の作法を追加してほしい。

<おかざき食育やろまい4 地産地消の推進>

- ・地産地消の良い点に、「郷土を愛する心」を追加してほしい。

<ライフステージ別の取組>

- ・(壮年期・高齢期、食文化)：「経験や知識を積極的に」次世代に伝える。を「行事食や郷土料理を」次世代に伝える。に変更してほしい。

- ・(思春期・青年期・壮年期・高齢期、食と環境)：環境に「配慮した」食生活を環境に「優しい」食生活に変更する。

- ・(乳幼児期、食と健康)： 様々な食べ物「にふれ」を「を味わい」に変更してほしい。

- ・(乳幼児期、食と健康)：毎日朝食を食べ、生活リズムを作る。文章の前に「早寝早起きをし」を追加してほしい。

- ・(青年期 19～22 歳、食の地産地消)：「地産地消の意識をする」を追加してほしい。

- ・(青年期 23～39 歳、食と健康)：「野菜を食べることを意識する」を追加してほしい。

- ・(壮年期、食と健康)：「朝食を食べることを習慣を確立する」と

- ・日常の中で家庭の味、食事をマナーを伝えるの中に、食事の挨拶、箸の持ち方とマナーについて掲載しています。

- ・地産地消の良い点として、一般的に言われている4項目の掲載としたいと考えますので御了承ください。

- ・地元産農林水産物に対する理解促進については、イベント、ホームページやチラシ等を活用し、啓発、周知していきます。

- ・行事食や郷土料理に限らず、幅広く継承してほしいと考えております。

- ・「環境に優しい食生活」では具体的に何をするか伝わりにくいことから、「環境に配慮した」とさせていただきます。

- ・機会を持つという意味で「ふれ」とさせていただきます。

- ・「早寝早起き朝ごはん」で生活リズムを作る」に変更します。

- ・ライフステージごとに特に実践してほしいことを掲載させていただいています。「地産地消」も意識してほしい取組ですが、朝食摂取をはじめとした基本的な食生活の実践からと考え、ライフステージ別の取組への掲載は省略させていただきます。

- ・朝食摂取については特に若い世代の課題であったことから、壮年期については記載していません。また、野菜を食べることについては、バランスのよい食事の実践で包含できていると考えてい

	<p>「野菜を食べることを意識する」 を追加してほしい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・(青年期 23～39 歳・壮年期・高齢期、食とコミュニケーション)：家族との共食に、「友人」を追加してほしい。</li> <li>・(高齢期、食とコミュニケーション)：「食の大切さを子ども、地域に伝える」を追加してほしい。</li> <li>・(高齢期、食と地産地消)：「家庭菜園に取り組む」を追加してほしい。</li> </ul> <p>&lt;重要業績評価指標&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・K P I の太字の数字を、現状の横の書いた方がわかりやすい。</li> <li>・一覧表のK P I を重要業績評価指標に変更してほしい。</li> </ul> <p>&lt;成果指標一覧&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・目標値の横に「R 9」を追加すると、わかりやすい。</li> </ul>	<p>ます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・友人を追加します。</li> <li>・食の大切さについては、食事のマナーや感謝の気持ち、経験や知識に含めて考えています。</li> <li>・家庭菜園については、子育て世代に向けた取組として掲載しています。</li> <li>・K P I の指標としての数値のため、現状の場所での掲載とさせていただきます。</li> <li>・重要業績評価指標を併記します。</li> <li>・計画の最終年度であるR 8を追記します。</li> </ul>
30	<p>高齢者の食を考える。健康長寿を目指そう！！ 食育から健康長寿を目指す食育のあり方考える。 高齢者が低栄養にならないために、高齢者の健康長寿を目指す料理教室を開く。 子どもと高齢者を一緒にした食育の考え方 高齢者と子どもと一緒にしたことによって、高齢者にとって食欲が増し、食を通して高齢者と子どもの豊かなこころと健康寿命年齢を高める。 愛知の地場産物を食育に利用して郷土料理、地域の食文化に興味を深める。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生涯を通じた健康づくりを支えることができるよう、ライフステージに応じた食育を推進します。</li> </ul> <p>また、家族や友人、地域の方などと、食を通じたコミュニケーションの機会を持つことは、食の楽しさだけでなく、学びの機会にもなることから、関係機関、団体と連携、協働し、体験、交流の機会の充実を図ります。</p>



<p>食品ロスを少しでも減らす料理を提供する。 地場産物を利用して郷土料理に理解を深めることを目的とした食育イベント 地域で子ども食堂と高齢者サロンと一緒にしておかぎきの「食」、煮味噌などいろいろ料理を一緒に作って楽しむ。</p>	
---	--

※ いただいた御意見は趣旨を損なわない程度に要約した箇所があります。