

第3次食育推進計画（案）に係る意見とその対応について

提言者	意見等	事務局（関係課）対応案	計画の修正等
第4章 36項 『望ましい食習慣や知識の習得』			
1	「公民館において親子料理教室などで食を楽しむ体験を通じて」とあるが公民館で幼児が料理をすることが禁止されているところがあるため、どこの公民館でも幼児も親子クッキングができるように改善するべき。	調理実習室の状況や設備に応じて、条件を付して利用していただいている。今後の施設の課題として受け止める。	無
第4章 38頁 『学校給食の充実』			
2	地場産コシヒカリ導入は一部助成を1年通じて提供できるようにしてほしい。	学校給食による食育と地場農産物の活用による地産地消を推進するため、引き続き地場産米を通年で使用できるよう努めます。	無
3	スクールランチ形式は食教育になっていないのではないかと考える。市内全小・中学校の給食を各校同一の献立の完全給食とすること。	スクールランチは、食の自己管理能力の育成、楽しい会食、好ましい人間関係の醸成の三つの目標を掲げており、中でも自分の健康とそれに適した食生活を自主的に管理できる能力を育てることを最も重視しています。 同一献立の完全給食については、同一食材の大量調達ที่ 難しい等の課題があります。	無
パブリックコメント（市民意見）	4 学校給食に関わる、栄養士、調理員と子どもや保護者との交流が大事ではないか。 地場産の魚の食材が大変少ないので、もっと取り入れる方向を強く出してほしい。 給食センターやスクールランチは大量仕入れなので、使用率を把握しながら地場産物を取り入れてほしい。	各学校で交流給食や保護者試食会等を見守る児童生徒や保護者の皆様とのふれあいの場を設けています。 地場産の魚の活用については、活用できる魚は限られるが、給食物資納入業者に商品開発を依頼し、新潟市・県産のニギスや南蛮えびを活用したフライ等を定期的に地場産献立として取り入れています。 地産地消率は、全ての調理場で調査しており、地産地消率を把握し、出来る限り地場の食材を取り入れるよう努めています。	無

資料編			
5	資料編の最後に食育推進会議の委員名簿を掲載してほしい。	資料編に食育推進会議委員名簿を掲載する。	有
その他			
6	若年者の理解促進が重要なため、目標数値について、実施した場合のメリット、実施しない場合のデメリット（健康問題など）を具体的に解説する副読本を作成し、小・中学校の教材として啓発する必要がある。	市民の皆さまの健全な食生活を実践できるように「にいがた流 マニュアル」を作成し、団体体験プログラムに参加した小中学生等に配布しています。 子ども向けに発行している「食育こども新聞」では、数値目標に関連する内容を題材に取り上げて作成し配布しています。 こどもが楽しみながら食について学べるように、より内容を充実させ取り組んでいきます。	無
7	新潟市がこれから何をしようとしているかがよく分かる内容となっており、本計画（案）に賛成します。 計画を推進する前提として、市民が安心して生活できる経済基盤の安定・強化が重要である。生活の安定なくして「食育」は考える余裕がない。計画のどこかで触れる必要がある。	市民の安定した生活基盤があって成り立つものと認識しています。市の各施策によりこれらを食育推進には、市民の皆さまが安心・安全に暮らせる環境が重要です。市の各施策によりこれらを総合的に推進していく考えです。	無
1	P45ライフステージに「食べ物を大切にし、感謝の気持ちを持つ」を記載	「食べる」の欄に記載する	有
新潟市食育推進会議委員	<p>・以下について、伝えていく場や人材を増やすことが重要</p> <p>①若い人には元気うちから健康に関心を持ってもらう</p> <p>②元気なお年寄りの活躍の場を増やすこと</p> <p>③子供のうちから楽しい食体験が非常に大事だということ</p> <p>④新潟市は食に恵まれているということ</p> <p>・食育・花育センターで人気の体験教室の数を増やしたり、出張もありなのではないか。</p> <p>2</p> <p>・第5章の「計画の推進体制」の第2項の中で、「食育推進会議を核としてネットワークを拡大し…」とある。今後具体的なイメージを検討する必要がある。</p> <p>・4つの目標の達成に必要な6つの施策のそれぞれの主な取り組みの実施についても評価の指標を定めてはどうか。</p> <p>・「食の安全性に関する知識と理解の促進」で食品の生産・流通に関わっている人々が、どのように食の安全確保に取り組んでいるのか、また、消費者もそれを理解できるためにどのような情報を活用できるかなどの学びの機会があるとよい。</p>		