

## 京都府食育推進計画の骨子(案)に対する府民意見募集結果の概要

1 募集期間 平成22年12月16日(木)から平成23年1月12日(水)まで

2 意見提出件数 15人・団体/28件

3 主な意見の要旨及びこれに対する府の考え方

題	意見の要旨	府の考え方
食育全般について	<p>食育のあり方</p> <p>○ 選食眼を養うために「本当の事」を教えるべき。値段は高くてもまともな生産者の物を選ぶことが、自分たちの健康や環境、食文化を守ることにつながる。消費者が生産者を育てることも大事である。</p> <p>○ 田植え・稲刈り体験が増えているが、「楽しくイベント・楽しく食べる」だけではなく、農業を職とする人がいるから食べることができるということ、生きるために食べることを教えてほしい。</p> <p>○ 府民の関心と呼び覚ますためには府の腰を据えた取組を府民に見せる必要があり、食育の柱立てとなる事業の構築を早急に行うことが重要である。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日常の食生活は、健康に影響するだけではなく、農業や環境の問題へとつながるものです。消費者が生産者を育てるためにも、情報提供などの広報につとめていきます。</li> <li>・ 単なるイベントに終わることなく、その先の実践につなげることが重要であると考えますが、農と食に関する体験が乏しい人も多いことから、様々なきっかけを通して認識を深め、行動につないでいくことを目指します。</li> <li>・ 食をめぐる問題は多様であることから、何か一つの事業で解決することはないと思われますので、府民運動として様々な施策に取り組んでいきたいと考えています。</li> </ul>
施策について	<p>(1)子どもの食育</p> <p>○ 社会科の中で組み込むべきだが、あまり見当たらない。小中高の教科の中でしっかり頭の中に入れていくような食育が必要である。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校教育における食育は、社会科だけではなく、家庭科や保健体育科など関連する様々な教科の中で取り組んでいるところです。</li> </ul>
	<p>(2)学校給食</p> <p>○ 京都市内においても学校ごとに給食のメニューに特色を出せるように後押しをしてほしい。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地域で生産されたものを学校給食で使っていくという流れがみられますが、都市部では周辺に生産地が少ない、食材を大量に確保する必要がある、といった個別の事情がある</li> </ul>

<p>○ 思い切って、給食のパンの国産小麦比率を100%にしながら京都産の比率を高める。</p> <p>地元産の食材が揃わない場合でも、統一献立にせず、地元産の食材を優先する。そのことが温暖化対策の点からも大変重要と思う。</p> <p>○ 日本人が昔から食していた穀類・豆類・発酵食品・野菜中心の食事に戻せば病気が激減するはずであり、まずは「学校給食の改善」から手をつけるべき。給食からパン・牛乳・乳製品を排除して、完全和食にすることが、親子の二世世代への食育と教職員の健康を守ることにつながる。</p> <p>学校給食は各家庭の食事の見本となるものなので、日本人に合っている和食中心の給食を要望する。</p> <p>○ すぐに、給食の牛乳を廃止できないなら、選択制にすべきである。</p>	<p>のも事実ですから、一歩ずつでも前進するよう支援していきたいと考えています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食への地元産農産物の供給品目数の割合を増やすことを目標としていますが、供給量や価格などの制約があることから、それぞれの学校の状況に応じた工夫により、できることから進めていくことが大切であると考えています。</li> <li>・ 学校給食は、給食実施者が多様な食品を組み合わせたり、地場産物や郷土料理を取り入れられたりしながら、食事内容の充実を図っているところであり、ご飯中心の和食もその一つとしてメニューに含まれています。</li> <li>・ 給食のメニューは、学校給食実施基準（文部科学省）を踏まえて作成されているところです。なお、アレルギー等個別に配慮が必要な場合は、それぞれ対応しています。</li> </ul>
<p>(3) 大学生の食育</p> <p>○ カリキュラムの中で食育の講義を単位にするといいと思います。また、知識を習得するための講義と食事作りの実践を組み合わせると、食事の習慣づけになると思います。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大学生に対する食育には、食堂を通じた取組やサークル活動を通じた取組など様々な取組がありますが、カリキュラムの中に組み込むことも一つの方法であると考えられます。</li> </ul>

	<p>(4) 団体による食育</p> <p>○ 栄養士会はライフステージのすべてにおいて食育を行っているのに、中年の食育支援に特化したような印象を受ける。</p> <p>○ 中央卸売市場では、小学校出前板さん教室を行っているが、今後も継続して食育の充実に努めていきたい。</p> <p>○ 当会および会員生協の食育実践のなかで得られた教訓等について、行政・学校・他団体等に伝えていき、府内で豊かな食育活動が展開されるよう努めていきたい。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生涯食育のために栄養士会の果たす役割は大きいものがあります。特に、中年の食育支援においては、とりわけ生活習慣病の予防のための食生活改善が重要であることから団体の例示として掲げたものですが、御指摘を踏まえて記述を見直しました。</li> <li>食育は府民運動として推進することが重要であり、様々な主体による多様な取組が求められていますので、今後も取組の充実をお願いします。</li> </ul>
その他	<p>(1) 食の安心・安全</p> <p>○ 食育の課題を食の安心・安全の課題の土台を形成するものとしてラディカル（積極的・根源的）にとらえていくことが重要ではないかと考える。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食育の内容はたいへん幅広く、食の安心・安全についても含まれると考えています。京都府では条例に基づく食の安心・安全行動計画を策定し、その中でリスクコミュニケーションなどを通じて、食の安心・安全に関する情報を府民に広く伝えることとしています。</li> </ul>
	<p>(2) 食品ロス</p> <p>○ 賞味期限等の不要な法律により食品ロスが大幅に上昇する。法律の改善こそが食品ロスの改善、ゴミ問題の解決、地球温暖化防止にも有効であると思う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の期限表示に関しては、消費者庁が、意見募集や意見交換会の結果を踏まえ、運用の改善や効果的な周知方法の検討を進めていくこととしています。京都府としては、今後とも、食品ロスが改善されるよう広報に努めます。</li> </ul>