

計画の体系	主なご意見	対応（案）
食を取り巻く状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・働き方やライフスタイルの多様化で、食に時間をかけられない状況になっている</li> <li>・買うことが当たり前になって食生活が成り立っている</li> <li>・核家族で共働きの家庭が増えており、限りある時間の中での朝食、夕食の調理が難しい面もある</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生活スタイルの多様化、食の外部化等について、記載・データを追加・修正（p12など）</li> <li>・関連内容、データ記載済（p11、p36など）</li> </ul>
推進施策		
I 富山の「食」に着目した食育の推進	<p><b>（食育県民運動の展開等）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食育は地味な取組みで、どう周知を図るかが課題。うまく伝えきれていない</li> <li>・いろいろな食育の取組みが実施されているが、PRが行き届いていない</li> <li>・HP「食育ひろば」は、もっとすぐにレシピが出せると使いやすい</li> <li>・「富山型食生活」の浸透に向け、分かりやすいメニューを打ち出してはどうか</li> <li>・「野菜もう一皿」運動は、塩分を減らす運動も併せ、継続して取組みを</li> <li>・食育の浸透性が薄い。食育が大事であることを一層アピールする必要がある</li> <li>・地元産食材をつかった栄養バランスが良く簡単にできる料理の普及を期待したい。</li> </ul> <p><b>（地産地消等）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食への感謝を育む取組みを</li> <li>・食と農をつなぐ活動に取り組んでいる。体験を伴う取組みが大事</li> <li>・園児は、自分が育てて収穫した野菜を給食に使うと、嫌いだった野菜も食べてくれ、親から感謝されることも</li> <li>・学校給食における米飯の割合を引き上げてほしい</li> <li>・学校給食における県産野菜の利用割合を増やすため、生産者、JA、給食関係者が連携を密にしてほしい</li> <li>・子どもたちの生活経験がとても不足。魚の調理や味噌づくりなどの体験の取組みに支援を</li> <li>・コシヒカリの学校給食への活用など、地元産食材を知り消費する体制の構築が大切</li> <li>・保育所や病院、福祉施設等での地場産食材活用の推進を</li> <li>・県産野菜の生産振興を進めてほしい</li> <li>・学校給食の県産食材活用割合は目標を達成しているが、米等を含めるともっと高い割合でないか。次期計画では表現を工夫すればどうか</li> </ul> <p><b>（食文化の継承・創造）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ライフスタイルが変化し、若者の味覚も変化。富山県のすばらしい食材を広め定着させるには、今までと異なった切り口も必要</li> <li>・家庭での料理が減り、惣菜やレトルト食品等の購入が増加。系統的に家庭料理を学ぶ施策があれば良い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・情報発信の充実、県健康増進計画との連携等の観点から、記載を追加・修正（p29など）</li> <li>・関連内容記載済（p28など）</li> <li>・農林漁業体験活動の具体的な取組みや、学校給食への県産食材の活用等について、記載を追加・修正（p32など）</li> <li>・関連内容記載済（p32など）</li> <li>・本県は野菜類の生産・利用の拡大が課題であり、引き続き野菜類の活用を目標として設定</li> <li>・一層実体的に取組みを進めるため、目標を「利用割合」から「利用量」に変更</li> <li>・関連内容記載済（p34など）</li> </ul>

計画の体系	主なご意見	対応（案）
II ライフステージに応じた健康増進につながる食育の推進	<p><b>（子どもに対する食育等）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康寿命の延伸に向け、子どもの時から生活習慣病予防に取り組む必要がある</li> <li>・子どもの貧困等の問題がある</li> <li>・次期計画には、朝食欠食について親子関係や働き方などを複眼的に捉える視点を</li> <li>・家庭で親が少しでも手をかけて食事をつくり、子どもに伝えることを続ける必要</li> <li>・魚の骨の取り方を、家庭で親がきちんと教えるべき</li> <li>・食育講座等の取組みを高校等がもっと受け入れてほしい</li> </ul> <p>・子どもたちへの食育が本当に大切。一層、あらゆる場面で食育推進を</p> <p>・特に未就学児の生活習慣は家庭環境の影響が大きい。「早寝早起き朝ご飯」を推進してほしい</p> <p>・保育所や学校などでの子どものころからの食育が重要</p> <p>・健康寿命延伸には、食育はとても大切。子どものころに身についた正しい生活習慣を大人になってから自然に実践できることが理想</p> <p>・若い世代の食育実践につなげる方法を考える必要。チラシなどを児童・生徒に配布し家庭で掲示するなどの方法を</p> <p>・子どもの実践力を身に付けさせることが学校の課題</p> <p>・口の健康も大切であり、子どもから高齢者まで全年代共通</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・親子を取り巻く状況、子どもの頃からの家庭や学校での食育の重要性等について、記載を追加・修正（p36など）</li> <li>・関連内容記載済（p36、p37など）</li> </ul>
	<p><b>（若者世代に対する食育等）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・朝食欠食が多いのは、調理方法が分からない若者が多いことも一因ではないか</li> <li>・寮住まいの若者への魚のさばき方等の料理教室が好評</li> </ul> <p>・学校に出向いて高校生に調理体験や最近の食環境、食品ロスの問題など説明する機会があればいい</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・若者への取組み充実の観点等から、記載を追加・修正（p39）</li> <li>・関連内容記載済（p39など）</li> </ul>
	<p><b>（働き盛り世代に対する食育等）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・核家族で忙しい県民が食育講座などに参加できる工夫が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・関連内容記載済（p39など）</li> </ul>
	<p><b>（高齢者に対する食育等）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・次期計画では高齢者への取組みの充実を</li> <li>・健康寿命延伸には、高齢者の低栄養問題の解決が必要</li> <li>・子どもがよそのお年寄りから食やマナーを学ぶ機会はないへん意義深い</li> </ul> <p>・口の健康も大切であり、子どもから高齢者まで全年代共通</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高齢者への取組み充実の観点等から、記載を追加・修正（p41、p42など）</li> <li>・関連内容記載済（p42など）</li> </ul>
III 食の安全・安心や食の循環を意識した食育の推進	<p><b>（食の安全確保等）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・昔はそんなに気にしなかったが、今は食物アレルギーの子どもが多い。命に関わることもあり注意が必要</li> <li>・食品ロス削減について、他県などを参考に、富山県としても県民運動として推進を</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー等に関する食品表示について、記載を追加・修正（p46）</li> <li>・関連内容記載済（p47など）</li> </ul>