

## 第4期食育推進計画 パブリックコメントの結果

計画の構成について(1件)		市の考え方
1 概要版を読んだ後に本編を見たところ、納得できる部分が多かったことから、概要版にも「はじめに」のような導入ページが入った方が初めて読む方にもわかりやすいと思った。 本編にあった「New」のマークは分かりやすくて良かった。		概要版は全体像を短くまとめてご理解いただくことを主な目的としているため、「はじめに」や計画策定までの背景等の詳細な部分については、本編に記載しております。
地産地消について(2件)		市の考え方
2 地産地消を進め、地域の農家を応援する取組については、より積極的に位置づけていただきたいと考える。 特に学校給食は子どもたちが毎日口にするものであり、保護者が食材を選びにくい側面があることから、地元で生産された食材を活用する意義は大きい。 地元で生産された食材を学校給食に取り入れることは、子どもたちが地域の農業や食文化を身近に感じる機会につながり、食育の充実にも寄与するものである。 今後の計画においては、地産地消の推進や地域農家と連携した取組の充実について、方向性を補足していただきたい。		地産地消は、「食と環境の調和の推進(戦略4)」に位置づけ、「道の駅を活用した地産地消の促進(4-1-7)」や「はちおうじ農産物直売所マップの配布(4-1-9)」等の取組により推進してまいります。この他、「共創による食育」を進める上で重要な取組としても位置づけております。 学校給食では、年間を通じて地場農産物を積極的に使用しております。 また、新たな取組としては、地域農家の方々と連携し、市内の学校給食畠で生産した有機農法による野菜を給食に使用しております。 なお、地域農家の方々を応援する取組として、農産物の収穫時期を把握し、収穫量に応じた献立作成を行うことにより、安心して生産ができる環境を整えております。 さらに、食育教材に地域農家の方々からのメッセージや、地域の自然・文化・産業に関する内容を盛り込むことで、児童・生徒が地域の農業や食文化を身近に感じ、郷土愛を醸成できるような取組を引き続き進めてまいります。
3 “地産地消”を第一に掲げた政策を進めてほしい。学校や公的施設の食堂では極力地元の農家から食材を購入し、それを食する人が産地を認識できるようにするべきである。また、単にコスト偏重にならないよう配慮しつつ、無添加で体に良い地元産の食材を使ったレストランを市内各所に設ければ、多少値段が高くても利用したい人はいると考える。		計画においては、学校や公的施設における地元食材の活用を進めていく方向性を示しており、今後も現場の状況や関係者の声を踏まえながら、より効果的な取組となるよう努めてまいります。 また、産地情報が分かる仕組みづくりに関するご提案につきましては、今後の施策展開の参考とさせていただきます。
食品安全性の情報提供のあり方について(1件)		市の考え方
4 子育て世代として、輸入食品の安全性、遺伝子組み換え原料の使用、農薬や残留農薬に関する情報について、もう少し分かりやすく示していただきたい。特に学校給食では保護者が関与しにくいため、使用される食材の産地や原材料、安全確保に関する情報を、保護者や子どもにも理解しやすい形で伝えていただくことが重要だと考える。		食品の安全確保につきましては、国の法令に基づき、原材料の安全性や衛生管理が図られております。本市においても、市民の皆様が日常生活の中で食の安全について理解が深められるよう、分かりやすい情報提供に努めてまいります。 本計画では、食品関連事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の定着に向けた支援を行う取組を「みんなで守る食の安全・安心作戦(作戦2-1)」に位置づけております。いただいたご意見を踏まえ、これらの取組の方向性について、同作戦の記述に一部追記してまいります。 また、市民の皆様に対しては、引き続き出前講座等を通じて、食の安全に関する分かりやすい情報提供に取り組んでまいります。 なお、学校給食における食材の産地や原材料等の情報については、市ホームページや食育だより等を通じて発信するなど、保護者や子どもにとって理解しやすい情報提供に努めてまいります。
学校給食について(1件)		市の考え方
5 基本目標や4つの戦略において、学校教育や学校給食との関わりをより重視する必要があると感じている。 かつて学校勤務をしていた際、自校式(各学校で調理を行う)給食と栄養士常駐の重要性を痛感した。 八王子の栄養士会では、地元産食材をできるだけ手づくりで提供し、残食を減らすための工夫が日常的に行われていた。 中学校まで完全給食になったことはありがたいが、成長期に学校で食育にしっかり取り組み、その体制を維持することは何よりも重視されるべきであると考える。 抽象的な理想論ではなく、具体的な人的・予算的裏付けを行うためにも、学校給食の自校式やそこでの食育指導を計画に明確に位置付ける必要があると考える。		ご意見のとおり、本計画では、成長期にある児童・生徒への食育の重要性を踏まえ、学校給食を重要な実践の場と位置づけております。 本市では、5つの給食センターにより、市内全中学校において、あたたかくておいしい給食を提供する体制を整っております。給食センターにおいても自校式給食と同様に、地場農産物の積極的な活用、手作りを基本とした給食提供を行っております。また、センター方式の中学校につきましても、学校の教員と給食センターの栄養士や近隣小学校の栄養士等が連携し、生徒への食育を計画的に実施しております。 引き続き、学校給食における食育の推進を各学校の食に関する指導の全体計画・年間計画に位置付け、教員や栄養士、調理員、生産者、地域の方々と連携しながら体系的に取り組んでまいります。