

パブリックコメント（意見公募）手続の実施結果について

案 件 名	はこだてげんきな子食育プラン（函館市食育推進計画）（素案）	
募集期間	平成23年1月14日（金）～2月15日（火）	
担 当 課	保健所健康づくり推進室健康増進課	
意見提出者数	法人等 3団体, 1個人 （内訳）電子メール3件（意見数8件）, 持参1件（意見数3件）	
提出された意見の概要と市の考え方		
No	意見の概要	市の考え方
1	<p>「豊かな食資源や食文化」は市民が作り上げるということを明確にすべきである。素案P22において、食育推進の基本目標として「函館の豊かな食資源や食文化を通して食の大切さを知る」とあるが、函館の食資源や食文化の質は、生産者やレストラン等の懸命な努力によってかろうじて維持できているに過ぎず、目標の前提条件とすることは適切ではない。</p>	<p>食育の主眼は、市民が食の大切さを知って、健全な食生活を実践することができるようにすることにあることから、基本目標は原文のままいたしますが、豊かな食資源や食文化への先人の貢献を明確にするため、別記のとおり修正いたします。</p>
2	<p>食育推進の具体的目標に「食べる喜び」を育む内容を取り込むべきである。素案の具体的目標は、大人も子どもも「食べる喜び」を感じられないものになっており、市民の無関心を引き起こしてしまう懸念がある。そこで、具体的目標「はこだてげんきな子」に、次のいずれかを加えることを提案する。</p> <p>は：「ハレ」の日には家族みんなでごちそうを食べよう き：記念日には家族みんなでごちそうを食べよう</p>	<p>この計画は、食育基本法に基づき、食育に関する施策の基本となる事項を定めるものであります。第3章の食をめぐる現状と課題で示しているとおり、函館市の食をめぐる現状や課題について、子どもたちの基本的な生活習慣の乱れによる朝食の欠食、健康問題や地産地消の推進を大きな課題としてとらえ、更に食育の推進に当たっては、市民の多様なライフスタイルや価値観等が尊重されることが重要であるとされており、原文のままいたします。</p>
3	<p>観光と食育を融合し、縦割りではない施策を進すべきである。</p> <p>函館は日本有数の観光地であり、その最大の魅力が「グルメ」「函館山を含む西部地区の町並み」である。函館ブランドの土台となっているのが、素案P7にあるとおり函館の食文化の歴史である。</p> <p>観光客誘致と食育推進を連携して取り組むことを、「計画の位置づけ」「計画の推進体制」に記載するとともに、「食育推進における各分野の役割と取り組み」に、「レストラン・料理店が果たすべき役割を記載すべきである」と考える</p>	<p>「食」を介して食育と観光客の誘致とは関連が出てくるとは思われますが、この計画は、函館市民の健康の保持増進につなげるために定めるものであり、食育は独自の目的、必要性から推進しなければならないものであることから、観光客の誘致と連携して取り組むことにはなじまないもので、原文のままいたします。</p>

<p>4</p>	<p>「食をめぐる現状と課題」にあげられているように、現在、多くの日本人の食生活は、食の欧米化に伴い、パンや麺を主食とした食事が多くなり、動物性タンパク質・脂肪・砂糖などを多く摂取することで、肥満や生活習慣病となる可能性が高くなっています。</p> <p>こうしたことから、日本人の本来の主食である「米」を中心とし、旬の野菜や魚を多く取り入れた和食を積極的に推進していくべきであると考えます。</p> <p>そこで、保育所・幼稚園・学校の食を学ぶ時間となる給食において、「完全米飯給食」を実施することを提案します。これにより、子どもたちの望ましい食習慣の定着につながり、食育を推進する上で良いきっかけになるのではないのでしょうか。</p> <p>安全安心な食の確保を可能とするためには、地産地消の推進が不可欠であり、地域産業の発展のためにも、食育の推進は大変重要です。</p> <p>子どもたちの健康な体を作るため、地域産業の発展のため、また、日本のためにぜひ、重点的取組として「完全米飯給食」を実施し、食育の推進をしていただきたい。</p>	<p>学校給食は、学校給食法および文部科学省が定めた省令等に基づき実施しておりますが、その中で成長期にある児童・生徒の摂取すべき栄養量、エネルギーに対する脂肪の割合、食品の組み合わせが偏ることのないよう食品群別使用量の基準も定められております。</p> <p>これらの基準を目安に献立が作成され、主食については、米飯が1週間のうち3日、残り2日がパンの日とすることが基本となっており、麺やスパゲティ等もパンの日に含まれて実施しております。</p> <p>献立内容については、和食を中心に多様なメニューや多くの種類の食材になじんでもらえるよう工夫をするとともに、食育の面からも、地場産の食材を使用することや各地域の郷土料理や外国の料理を積極的に取り入れているところです。</p> <p>完全米飯給食につきましては、学校給食に使用する食材の費用を保護者が負担しており、パンより米飯の方が費用がかかることから、実施すれば保護者の負担が増えること、子どもの望ましい食習慣を形成するうえで多様な食事を体験することが有益であることなどから、実施は難しく、原文のままいたします。</p>
<p>5</p>	<p>食育とは、ひとことで言えば食に関する教育ですが、単に望ましい食習慣のための知識を身に付けるだけでなく、食卓での一家団らんを通じて社会性を育んだり、わが国の食文化を理解したりすることも含む幅広い教育であると認識しています。子どもたちには、「一人ひとりの個性としての味覚がある」ことを理解し、個性を互いに認め合うことが必要であることを盛り込んではどうでしょうか。</p>	<p>この計画は、食育に関する施策の基本となる事項を定めるものであり、食育の推進に当たっては、国民の多様なライフスタイルや価値観等が尊重されることが重要であるとされておりますことから、原文のままいたします。</p> <p>なお、味覚につきましては、食と直接関連があり、計画（素案）の28ページの2保育所、幼稚園、学校（1）役割で「学校給食において地場産の食材や郷土料理等を活用した献立の工夫を行うことにより、食材の旬や味覚等の学習につなげるよう取り組む必要があります。」と記載しております。</p>
<p>6</p>	<p>保健所として、母子手帳を受けた時から保護者たちへの食育をはじめることが理想のように思いますが、実務上「幼少期」から実践の場となるのでしょうか。</p>	<p>実践の場とは、直接対象者に行う食育のことをいっているものであり、乳児等に対しては妊婦や母親を通して行っております。母子手帳を交付後、「プレパパ・プレママのためのセミナー」や「離乳食教室」などにおいて、保護者を通じた乳児等の食育にも取り組んでおります。</p>

7	<p>小学校教育の家庭科の目標には「目的をもって、学習対象を観察する、触れる、聴く、味わうことなどを通じた直接体験や情報の収集、制作や調理などの実習、インタビューや実験等の実践的・体験的な活動により、実感の伴った具体的な学習を展開する」とある。聴覚・視覚・触覚・臭覚・味覚に障がいをもつ子どもにとっても「生きる上での基本が食育」というのであれば、「五感」について取り上げるべき内容で、子どもたちへの接し方、配慮、対応など明記するべきではないでしょうか。</p>	<p>この計画は、食育に関する施策の基本となる事項を定めるものであり、食育の推進に当たっては、国民の多様なライフスタイルや価値観等が尊重されることが重要であるとされておりますことから、原文のままいたします。</p> <p>この計画は、全ての子どもを対象としているものであり、障がいをもつ子どもも例外ではありません。子どもへの接し方、配慮、対応などにつきましては、第5章に各分野の役割と取組をお示ししておりますが、この計画に基づき、保育所、幼稚園、学校そして家庭、地域など、それぞれの場で、発達段階に応じて、一人一人の子どもの特性に沿って具現化がなされるものと考えております。</p>
8	<p>はこだて市民である一人ひとりが、心身の健康を実現していく上で、食育はその基となる大切な営みであると理解しております。その為にも家庭や学校、地域等が協同しつつ、官と民とを結ぶ公としての社会的役割を高い意志を持って担っていくべき時と心から思っています。そうした意味からも、食育に対して真剣に取り組んでいる諸団体やサークルなどを、協力団体として函館市から登録いただき、その活動を時おり広報していただくのはいかがなものでしょうか？</p>	<p>食育に取り組む自主的活動団体についての情報提供等につきましては、行政の重点取組の中で、「……関係団体との連携を図りながら企画し、情報を発信することにより、食育啓発に取り組んでいきます。」と記載しており、具体の取扱いについて検討してまいります。</p>
9	<p>15～16ページにある地産地消の項目を読ませていただき、大変な努力をされていることに感動しました。更に19ページで取り上げられている安全・安心志向の高まりを考慮してみると、主食であるお米だけでも、有機栽培のものを学校給食で取り入れていただくと有難いことです。</p>	<p>学校給食に使用する食材につきましては、安全性の確保のために、基本的には国産のものを使用することとしております。1年を通して大量に使用する米は、渡島・檜山産の「ななつぼし」ですが、有機栽培のものにすると価格が高くなり、給食費を負担している保護者の負担を増やすか、他の食材の費用を切り詰めることになり、また有機栽培により安定的に大量に確保できるか不安があり、実施は困難だと考えます。</p>

10	<p>28～30ページにある保育所、幼稚園、学校の項目については、手前（手づくり）みそをつくって、学校給食の味噌汁に入れたり、親子料理教室（おやつづくり体験）を季節感を取り入れて実施したら、幼児・児童・生徒の皆さんに喜んでいただけるのではないかと思います。</p>	<p>学校給食では、現在、道内で製造された道産大豆100%を使用した無添加みそを使用しております。</p> <p>教育活動の中で、みそ造りに取り組んでいる市内の学校もありますが、それを給食で継続的に使用することについては、衛生的な管理や保管の課題もあり、困難だと考えます。</p> <p>親子料理教室の開催につきましては、PTA活動等の一環として実施している学校もありますほか、さまざまな関係団体が主催する親子料理教室等が開催されており、おやつづくり体験では季節の行事に合わせたおやつづくりも行っております。</p>
11	<p>28ページにある重点取組の「野菜や米の栽培、収穫、調理等を行って」の具体化として、「はこだてげんきな子」の菜園（大豆の栽培・収穫）が、学校毎に授業の一環として行われると、更に理想的だと考えております。</p>	<p>小・中学校におきましては、生活科や理科、総合的な学習の中で、野菜や米の栽培に取り組んでいる学校もあります。学校ごとに敷地や環境など条件が異なりますことから取組に違いはありますが、生命の尊さ、自然のすばらしさや不思議さに触れるとともに、自然の恩恵や勤労などへの感謝や食文化などについても指導を行い、豊かな心を育む体験的な活動の充実を図っているところです。</p>

(別記)

はこだてげんきな子食育プラン（函館市食育推進計画）（素案）の修正について

修正前	修正後
<p>素案22ページ 2 食育推進の基本目標 (3) 函館の豊かな食資源や食文化を通して食の大切さを知る</p> <p>〈説明文〉 函館は、農水産資源に恵まれ、豊かな食文化が息づいています。</p>	<p>素案22ページ 2 食育推進の基本目標 (3) 函館の豊かな食資源や食文化を通して食の大切さを知る</p> <p>〈説明文〉 函館は、<u>先人のたゆまぬ努力により</u>、農水産資源に恵まれ、<u>それらを活用した</u>豊かな食文化が息づいています。</p>

結果の配布場所	市立函館保健所健康づくり推進室健康増進課（総合保健センター1階）
お問い合わせ先	<p>市立函館保健所健康づくり推進室健康増進課</p> <p>TEL 32-1515 FAX 32-1506</p>