

# 平成 29 年度食育シンポジウム アンケート集計結果

東京都南多摩保健所  
平成 30 年 2 月 28 日開催  
参加人数：107名

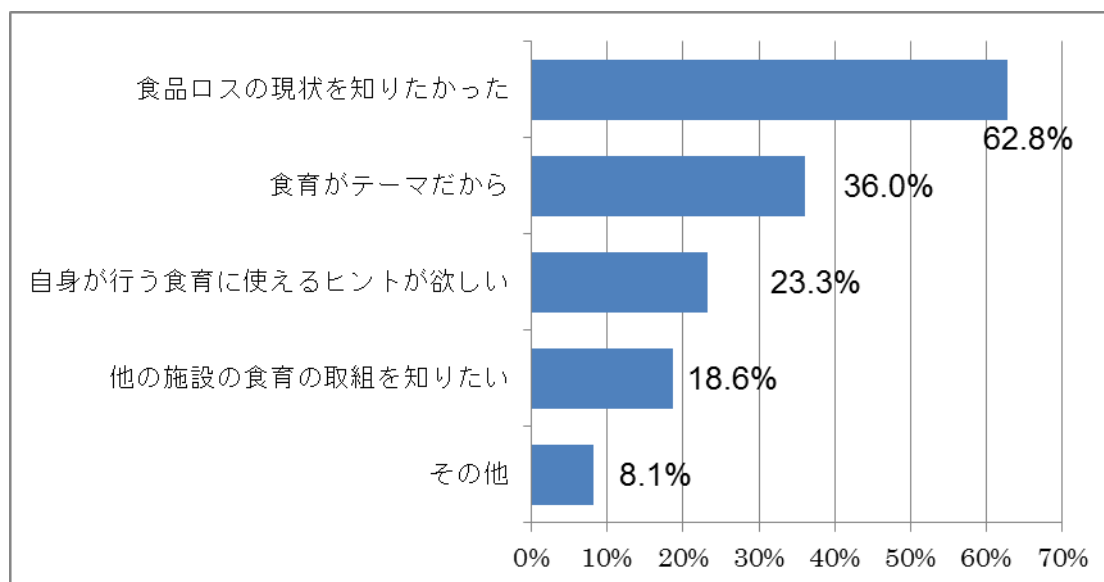
## ※所属

	保育所・幼稚園・子ども園等	学校(小学校・中学校・高等学校・大学)	その他の給食施設	地域活動栄養士	食育ボランティア・推進員	行政関係	その他	合計	
人数	39	3	21	5	1	10	7	86	未記入1名
割合	45.3%	3.5%	24.4%	5.8%	1.2%	11.6%	8.1%		

## ※職種

	栄養士・管理栄養士	調理師・調理員	給食施設管理者	その他	職種なし	合計	
人数	62	10	2	7	5	86	未記入1名
割合	72.1%	11.6%	2.3%	8.1%	5.8%		

## ※参加動機（複数回答）



### その他の理由

- ・保育園での食品ロスの対策を得たかった。
- ・他の施設の食品ロスへの取り組みやヒントが欲しい
- ・食品ロス削減を啓発推進する取組のヒントを知るため
- ・めずらしいテーマだったので
- ・上司のすすめ

## ※講演内容

	とてもよかった	よかった	ふつう	そうでもなかった	合計	
人数	49	35	1	0	85	未記入2名
割合	57.6%	41.2%	1.2%	0.0%		

### 講演内容について

#### <食品ロスの現状>

- 食品ロスの多さにおどろいた。ロスをなくしていくためにはどうしたらよいか、考えるきっかけとなった。
- 食品に対してのロスの大きいこと、余りにも無駄が多く、昔の人のよく祖母がもったいないという言葉思い出します。
- ロスがこれだけ出ているとは。ちょっとびっくり

#### <様々な事例>

- 非常に理解しやすかった。たくさんの事例が良かった。
- 食品ロスの実態を知ることができた。NPO法人等の活動を知ることができた。
- 食品ロスの現状やフードバンクの事を聞いて良かった。
- 私は長野県出身ですが、地元で食品ロスの取り組みにとっても力を入れているということ、今回の講演で初めて知ることができました。どのようなことをしているのか、改めて自分でも調べてみようと思います。
- 食品ロスのプロから新しい情報を聞くことができた。
- 現状と取り組みがわかった。
- 井出先生の豊富な知識と全国各地の事例が聞いて良かったです。
- 食品ロスへの問題点を知ることができた。
- 日本全国で行われている活動を知ることができた。
- 食品ロスの現状が大変よく分かりました。
- 井出先生の具体的な事例、データに基づく話が良かった。
- 食品ロスの現状を知ることができた。色々な都市の取り組みを聞くことができて良かった。
- 実情に触れることができたため
- フードバンク知らなかった。
- フードバンクのことなど、知らなかったテーマのことが知れた。
- 食品ロスの内容がよくわかった。もう少し勉強したいと思いました。
- わかりやすかった。
- 食品ロスについて色々と知ることができた。

#### <クイズ形式などの講演方法>

- クイズ形式で進行していただいたので、わかりやすかった。初めて知る情報も多く、勉強になった。
- Qハンバーガーを作るのに使われる水の量は？はとても衝動的でした。1つの出来上がった食品にこんなにも水が使われているとは思わなかったです。

- ・食品ロスについて知ることができた。クイズ形式がわかりやすく、利用させてもらえる。
- ・子供たちに「もったいない」を指導する時のヒントがたくさん見つかりました。
- ・先生のお話がとても聞きやすかった。クイズ形式で楽しめました。
- ・クイズも入っていて、楽しく聞けました。
- ・クイズが良かった。

#### <これからの取り組みに向けて>

- ・もったいないとは思いつつ、何ができるか深く考えることはなかったのですが、具体的なことを知ることができたので、ヒントにしていきたいと思いました。
- ・様々なデータ、物事から私たちもできることがあるのではと考えられた。
- ・欠品は有り、作りすぎない、3R
- ・個々としては少しでも、全体では想像以上にロスがあることを知りました。私の施設でも毎日、すごい量の残飯がでるので、対策をとらなければと感じました。
- ・参考にしたいと思える取組がたくさんありました。

### ※シンポジウム

	とてもよかった	よかった	ふつう	そうでもなかった	合計	
人数	32	44	5	0	81	未記入6名
割合	39.5%	54.3%	6.2%	0.0%		

#### シンポジウム内容について

##### <様々な施設の取り組み>

- ・他の施設の取り組みが聞いてよかった。
- ・他施設で行われている事例が知ることができた。
- ・他の給食施設の取り組みを学ぶことができたので
- ・様々な方面の方のお話が聞いてよかったです。
- ・各分野の方の話
- ・他施設の現状を知る機会になりましたし、取組も様々で参考になった。
- ・それぞれの施設の生の声がきけて、勉強になった。
- ・それぞれやっていることを聞いてよかった。
- ・他の施設での取組が知れて良かった。またフードバンクについて知れて良かったです。
- ・フードバンク等知らないことが多かったので
- ・様々な分野の取り組みが聞いて良かったです。
- ・様々な職種の方からの意見等があり、視野が広がった。
- ・実際の取り組みを知ることができた。
- ・様々な分野の方が行動していることが分かった。
- ・食品ロスや食育の様々な取組がわかりました。
- ・シンポジストの方の具体的な取り組みが聞いて良かった。

- ・老人ホーム、保育園、フードバンクと違った視点からの取り組みを聞くことができ、勉強になった。

#### <具体的な取り組みについて>

- ・苦手な野菜はライブクッキングで目の前で料理を行うと食べるようになる。
- ・保育園での子供たちに対する食育に対する指導が素晴らしい。
- ・保育園での食育活動を見て、実際に野菜を育てる→収穫する→作る→食べるという体験は、子どもたちの食べものへの感謝の気持ち、食べる意欲など様々な気持ちを育むことができるのだと改めて感じた。
- ・保育園での悩みはどここの園でも同じだと思った。
- ・違った職域の栄養士さんが頑張っているのは、とても良いと思いました。井出先生の進行が素晴らしい、わかりやすい。
- ・私の施設も備蓄も問題だと考えていたので、そこからロスの問題を取り組もうと考えてよかった。
- ・残食は他の園でも悩んでいるんだと知りました。私の園では基本処分していますが、みなさん色々工夫しているようです。
- ・保育園の取り組みは食べ物の大切さがわかる良い取り組みだと感じました。

#### <食品ロスへの意識>

- ・食品ロスの問題は、思ったよりも広い間口で考えられることが分かりました。
- ・今回、フードバンクを初めて知り、何らかの形で参加できたらと思いました。
- ・会場からも様々な声が聞かれて、立場の違いがある中で気持ちは共通すると感じました。

※食品ロス削減に向けて、今後ご自身が食育の取組として取組もうと考えていることはありますか？

#### <施設等で>

- ・地産地消をできるようにしているが、地元の農家の方々と交渉して売れないようなものを安く売っていただき、食育で利用する等していきたい。
- ・賞味期限の管理を行い、食材のムダをなくす。
- ・高齢者施設なので、その日の体調により残菜が多くなる時があります。おいしく、負担にならない適正な量の食事を提供できるようにしたい。特においしく提供。
- ・子どもたちが食に関心が持てること、楽しむ中で考えることができる体験を大事にしたいと思います。
- ・園児の残食を減らす食育
- ・子どもたちに伝えていきたい。また保護者へおたより等でロスについて伝えていこうと思う。
- ・おいしい食事
- ・小さいうちから食にふれる機会を与えたり、興味をもってもらえる活動が大事だと思った。今後も続けていきたい。
- ・食材の取り扱い、発注数の量
- ・備蓄法の検討
- ・生ごみ処理機の購入を園で取組んでもらえるように伝えたい。
- ・自園でもプランターで野菜を育てているので、これからも子どもたちと一緒に食育を通じてその野

菜を取り入れた給食を作ればと思いました。

- 足立区のようにおいしい給食（残食がない）の日などの取り組みなどを行ってみたい。
- 食育から、食べることにつながりでロス削減を考えて、子どもたちに伝えていく。（楽しい食事、好きなものを増えるような献立）
- 他施設で取り組んでいるライブクッキングは、子どもたちの食べる意欲にもつながり、取り組みたいと思います。
- 給食の食べ残しを減らす食育、そして子供から家庭へも啓発させていけるよう取り組んでいきたい。
- 牛乳の飲み残し（中学校）対策をしていきたい！と思いました。
- 食品ロスロゴマーク「ろすのん」を子供たちに見せて、何に見えるか問いかけて、そこから食品ロスについての食育をしたら、残飯が減るのかなと思ったので取組んでみたい。
- 残食を減らす食育の取組をしたい。
- 捨てられる食材があること、現状を他の方にも理解していただけるよう、プリントや講義を通してお知らせしていこうと思う。
- 八王子産米のお米を食べるときは、本当によく食べてくれるので、今後も続けていきたい。地産地消を推進したいが、業者とのつながりが難しい。
- 生ごみは水分が多いので、水分カットに努力したい。肥料や乾燥など
- 牛の話を聞いて、ペットボトルに赤色の絵の具を入れ、血に例えたのをやってみたいと思いました。
- 学校給食での残食を減らす取組、備蓄のものを使う取組はしていきたい。
- 使い切り料理やリメイク料理などの効果的な啓発キャンペーン。年末年始の食べきり運動だけではなく、通年の取り組みを募集
- 子どもたちに「いただきます」の意味を改めて伝えたいと感じました。
- 自分自身は（ロスに対する）意識は高い方だと思いますが、保育園だとなかなかできないこともあるので、ジレンマは感じます。できることから始めたいです。（根菜の皮はむかないとか）
- 非常用備蓄食品を活用する方法をずっと考えてきました。アキモトさんのパンを検索してみたいと思います。
- 子どもたちに情報を伝えていきたいです。
- 子ども食堂に少しかかわっています。ヒントがたくさんありました。
- フードバンクも含め、一人一人がどうやったら食品ロスが減っていけるか？保育園の親に知らせていきたい。
- 牛を校庭に連れてきたというのがとても印象に残ったので、そこまで大げさではないが、似た感じできたらと思う。
- 今後も無駄のないような献立作成、発注、調理を行っていきたい。

#### <家庭で>

- 買いすぎない。生ごみ（野菜）を肥料にする。
- 現在も無駄が出ない様、一週間のメニューを考えながら買い物をしているが、保存期間が長いものは使いきれないことが多いので気を付けたい。
- まず自宅から残り物を減らそうと思いました。
- 料理の材料を買うとき、絶対に必要なもの以外は購入しないこと
- まず自分自身の食生活について見直してみようと思います。

#### <意識の変化>

- すぐには思い浮かばないが、できることはある。何かやりたいという気持ちになっています。ありがとうございました。

- 大きなことはできませんが、身近な所から簡単にできることをやっていきたいと思いました。
- 作りすぎない。規格外の食品も流通するように。
- まず自分が取り組み、身近な方や他の方々にもこのような取り組みを話したりして、広げていきたいと思います。
- まずは自宅でも職場でも使い切ることが、最も身近に削減できる取組と思い、実践しようと思いました。
- フードバンクの商品配布に、そのメニューレシピを添えて、利用しやすくしてもらおう。
- 賞味期限の安全係数についてなど、食品ロスへの問題を身近な人たちから伝えていきたい。
- 全国規模でフードバンクの認知度を高めること。
- 3010 をやる。30 日は冷蔵庫クリーンデーにする。

## ※その他、感想・意見

- 毎日できることに取組んでいる自負はありましたが、もう少し社会の役に立つようなことにも携われれば良いなと思いました。もっと現状などの勉強が必要だと実感しました。
- 病院勤務のため、衛生管理を気にするが余り、食品の期限にも敏感になり過ぎていることに気付かされました。職場と家庭とを分けて考えるべきだと思いました。
- 食品ロスを減らすという点は大切だと思うが、それに伴う食品への安全・安心はどのように確保されていくのかと思いました。
- 乾パンを用いた料理のレシピが欲しい。
- 毎回の食事でもどうしても残食があります。人数の少ない時は職員にまわす等、しかたがないことだと思います。
- フードバンクを実際実施している方からの話をうかがい、知らないことを知ることができた。
- 食品ロスについて理解が薄く、良くわからない部分もあったため、本日の講演で内容が良く理解できた。またシンポジウムを聴いて、食品ロスがとても幅広い分野に関わっていることが理解できた。とても有意義な時間でした。
- 食品ロスについて、食育について、大変勉強になりました。