

「第3次新潟市食育推進計画(案)」に対する パブリックコメント手続きの実施結果について

「第3次新潟市食育推進計画(案)」について、貴重なご意見をお寄せいただき、誠にありがとうございました。

いただいたご意見に対する市の考え方をまとめましたので、結果を公表します。

なお、ご意見の一部については、趣旨を損なわない範囲で要約し掲載させていただきましたので、ご了承ください。

■意見募集期間

平成29年1月9日(月曜)～2月7日(火曜)

■結果公表日

平成29年3月3日(金曜)

■広報手段

- ・市報にいがた、市ホームページに掲載
- ・市政情報室、食育・花育センター、各区役所、各出張所、中央図書館にて資料配布

■ご意見の提出状況、案の修正

- ・意見提出者数：5名(提出方法：郵送1、FAX2、電子メール1、窓口へ持参1)
- ・意見数：5件
- ・案の修正：1件

■結果公表場所

結果は次の場所で閲覧できます。(閉庁日、休館日は除きます)

- ・市政情報室(市役所本館1階)
- ・食育・花育センター(新潟市中央区清五郎401番地)
- ・各区役所(資料の設置場所は各区地域課へお問い合わせください)
- ・各出張所
- ・中央図書館(ほんぽ一と)

■問い合わせ先

新潟市 農林水産部 食育・花育センター

〒950-0933 新潟市中央区清五郎401番地

電話：025-282-4181 FAX：025-282-4987

「第3次新潟市食育推進計画（案）」に対するパブリックコメントに寄せられたご意見及び市の考え方

No.	該当箇所	ご意見の概要	ご意見に対する市の考え方	計画の修正
1	第4章 36項 望ましい食習慣や知識の習得	「公民館において親子料理教室などで食を楽しむ体験を通じて」とあるが公民館で幼児が料理をすることが禁止されているところがあるため、どこの公民館でも幼児も親子クッキングができるように改善するべき。	子どもの頃からの調理体験は子どもの生きる力を育み心身ともに健全な成長を促す大切なものです。食育・花育センターをはじめ、設備の整っている施設においては、お子様が調理をすることは可能です。一方で公民館については、調理実習室の未就学児同伴での利用は、室内での危険な行動などが見受けられたことから、各館の調理実習室の状況や設備に応じて、条件を付して利用していただいています。 利用者の皆様に、安全に調理実習室をご利用いただくために、制限をさせていただいておりますのでご了承ください。	無
2	第4章 38頁 学校給食の充実	地場産コシヒカリ導入は一部助成を1年通じて提供できるようにしてほしい。	学校給食による食育と地場農産物の活用による地産地消を推進するため、引き続き地場産米を通年で使用できるよう努めます。 また、児童や保護者に対して、地場農産物の理解の促進をより一層図っていきます。	無
		全中学校で給食は実施されているのか。 スクールランチ形式は食教育になっていないのではないかと考える。 全校生徒（中学校）に体験学習としての学校給食の重要性をきっちり認識してもらいたい。 市内全小・中学校の給食を各校同一の献立の完全給食とすること。	本市の給食提供方式は、自校方式、給食センター方式、スクールランチ方式の三つからになっており、全ての方式において※①完全給食を実施しています。 自校や給食センター方式は、全員給食となっていますが、スクールランチ方式は、ランチルームを完備した弁当併用型選択制給食を採用しています。 スクールランチは、食の自己管理能力の育成、楽しい会食、好ましい人間関係の醸成の三つの目標を掲げており、中でも自分の健康とそれに適した食生活を自主的に管理できる能力を育てることを最も重	無

		<p>視しています。</p> <p>献立は、食育の月目標に基づき、食の大切さを学ぶ機会として給食を生きた教材として活用できるよう作成しています。</p> <p>弁当併用型であるため、統一した給食指導が難しい部分もありますが、それを補うため、栄養士を食育指導者として派遣しており、各学年の発達段階に適した食指導を行っています。</p> <p>市内全小・中学校の給食を同一献立の完全給食とすることについては、同一食材の大量調達難しいという課題があることや、地場産物を積極的に活用し、地域の特徴を生かした魅力ある献立を実施できるように配慮することも必要であることから、難しいものと考えています。</p> <p>※①給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食をいう。</p>	
	<p>スクールランチでは食教育は出来ない状況です。食育推進のために全員給食の実施を望む。</p> <p>学校給食に関わる、栄養士、調理員と子どもや保護者がふれあい、交流することが理解につながり大事ではないか。</p> <p>地場産の魚の食材が大変少ないので、もっと取り入れる方向を強く出してほしい。</p> <p>給食センターやスクールランチは大量仕入れなので、使用率を把握しながら地場産物を取り入れてほしい。</p>	<p>スクールランチでは、食育の月目標に基づき、食の大切さを学ぶ機会として給食を生きた教材として活用できるよう作成しています。</p> <p>また、栄養士を食育指導者として派遣し、各学年の発達段階に適した食指導を行っています。</p> <p>スクールランチの実施に関しては、中学校給食懇談会、中学校給食に関する市民意識の調査を実施し、平成11年の新潟市中学校給食検討会議において家庭弁当を尊重してもらいたいとする市民意見があったことを考慮し、弁当と給食の併用方式と決定しており、その後の平成21年の生徒・保護者・教職員を対象としたアンケートでも、現在のスクールランチ制度を支持する意見が多く、全員給食がよいという意見は少ないものでした。</p> <p>また、給食関係者の交流が大切ではないかということについては、</p>	<p>無</p>

			<p>各学校で文化祭等さまざまな機会をとらえ、交流給食や保護者試食会等を児童生徒や保護者の皆様とのふれあいの場を設けています。</p> <p>地場産の魚の活用や大量調理施設における地産地消については、学校給食用として活用できる地場産の魚は限られますが、給食物資納入業者に商品開発を依頼し、現在は新潟市・県産のニギスや南蛮えびを活用したフライやから揚げを定期的に地場産献立として取り入れています。</p> <p>地産地消率は、全ての調理場で調査しており、大量調理の給食センターやスクールランチにおいても、地産地消率を把握し、出来る限り地場の食材を取り入れるよう努めています。</p>	
		<p>現在の給食は材料費の割に価値があるように思えない。魅力ある食事が食育の大前提である。</p> <p>食の作法を児童・生徒に教えられるような食器類の準備をしているのかという問題もある。</p> <p>校長などの天下りのような給食の食材ルートを作って、利潤を掠め取るような食材、牛乳納入システムを速やかにやめるべき。</p>	<p>本市の学校給食は、旬の食材を使用するなど、季節感が味わえるような献立とし、また、育ち盛り子ども達に出来るだけ多くの食品に接してもらえよう、人気のある食べ物だけでなく、生活習慣病を予防するため、魚料理、野菜の和え物や種実類を入れたサラダ等の献立も組み合わせています。</p> <p>また、食器について、本市の学校給食は、日本型食生活が実践できるよう和食を多く取り入れていることから、箸、汁椀、飯椀、おかず皿を、その他の献立にも対応できるようカレー皿、スプーン、フォークを整備しています。</p> <p>姿勢を正しく食事が出来るよう、手で持ち、重くなく、熱が伝わりにくい材質の食器を使用しています。</p> <p>次に、学校給食用物資の調達方法は、主食や牛乳といった基本物資とそれ以外の一般物資に区分されており、基本物資は、良質かつ低廉な価格で安定供給が出来る（公財）新潟県学校給食会や地元JAを通じて購入しています。一般物資のうち、汎用性の高い食材については、</p>	<p>無</p>

			共同購入制度を設け、厳しい審査を受けた納入業者が選定基準に基づき栄養教諭・給食主任・学校長により品質・価格・味・産地等の総合評価を行い選定し購入しています。	
3	資料編 50項	資料編の最後に食育推進会議の委員名簿を掲載してほしい。	ご指摘のとおり、資料編に食育推進会議委員名簿を掲載します。	有
4		新潟市がこれから何をしようとしているかがよく分かる内容となっており、本計画（案）に賛成します。訂正するところのない計画ではあるが、計画を推進する前提として、市民が安心して生活できる経済基盤の安定・強化が重要である。生活の安定なくして「食育」は考える余裕がない。計画のどこかで触れる必要がある。	本計画に沿って、食育をより推進し、食育推進条例の目的である「市民一人ひとりが生涯にわたって健全な心と体を培い、豊かな人間性を育む」の実現に向け取り組みます。また、ご指摘のとおり、市民の安定した生活基盤があって成り立つものと認識しています。市の各施策によりこれらを総合的に推進していく考えです。	無
5		若年者の理解促進が重要なため、目標数値について、実施した場合のメリット、実施しない場合のデメリット（健康問題など）を具体的に解説する副読本を作成し、小・中学校の教材として啓発する必要がある。	食育・花育センターでは、市民の皆さまの健全な食生活を実践できるように「にいがた流 マニュアル」を作成し、団体体験プログラムに参加した小中学生等に配布しています。 子ども向けに発行している「食育こども新聞」では、数値目標に関連する内容を題材に取り上げて作成し配布しています。また、食品サンプルを使った食事バランスチェックシステム「SAT」を小学校などに貸出しています。 こどもが楽しみながら食について学べるように、より内容を充実させ取り組んでいきます。	無