



学校と家庭の「食育」の取り組みについて:お子さんの学校では、「食育」についてどのような取り組みをしていますか？ それに対し満足していますか？ 学校に対しどんなことを希望しますか？ また、家庭ではどんな「食育」をしていますか？ 簡単なものでかまいませんので「食」について工夫していることを教えてください。その他、「食育」に関してのご意見をお聞かせください。				
	回答内容	回答者 居住県	回答者 性別	回答者 年齢
1	「食育」は我が家では特に気を配っていません。朝簡単なものでもいいから食べてもらうこととか、なるべく野菜を食卓に出すように心がける程度です。学校では給食を残さず食べるように指導している、という話を聞きました。給食のメニューを見る限り野菜も肉もバランスよく出ているようなのでたまに夕飯の参考にしたりしてます。	茨城県	女性	40
2	学校給食では食材料の栄養素と、その役割が書かれたプリントが配布されます。栄養と役割の説明が分り易く載っているのです、それだけでも満足しています。なかなか自分では細かい部分は分りませんから。家庭では旬のものを取り入れ、どの食材も一番美味しい時期がある事を教えています。	東京都	女性	38
3	とくにやってないとおもう	神奈川県	女性	47
4	学校では地元の食材を使った独自の献立の日があります。栄養士の先生が献立をアレンジしたり、その日の給食に使われている食材の詳細をプリントで配っていると聞きました。 家ではなるべく旬の食材を使って季節が感じられる食事を心がけています。そして、好き嫌いなく食べられるように調理法を工夫したりしています。	神奈川県	女性	39
5	給食便りでは、旬のものを取り入れたり、世界の食べ物を取り入れたりしているようです。昔のことを思えば、いい取り組みだと思います。家ではなるべく手作りで、冷凍やお惣菜を使わないようにしています。また季節のものを取り入れるようにしています。食べながら、子供たちと食のことを話すようにしています。	大阪府	女性	50



6	<p>二年と五年が田植え体験をする以外は特に何もやっていないようです。</p> <p>私は、日本の伝統的な食物を中心に食べ、添加物等にもっと敏感にならなければならないと考え、家でも子供に話したり、そういう食生活を心がけていますが、現代は、価値観も多様ですし、学校に親が満足しうような食育を期待することはとうてい無理だと思っています。</p> <p>各家庭がそれぞれの価値観で食育に取り組む以外には無いのではないのでしょうか。</p>	岡山県	女性	44
7	<p>特にやっていません。自分たちで芋など作って食べさせて欲しいです。</p>	大阪府	女性	43
8	<p>お米を農家協力のもと作ったりしています。</p> <p>地元でとれた物を積極的に取り入れているようです。</p> <p>家ではごはん支度を手伝ってもらったり、食事の最中に野菜や魚の効能について子供と話すようにしています。</p>	北海道	女性	34
9	<p>旬のものをとりいれて、給食便りにもそのことが詳しく子どもにもわかるように書かれています。</p> <p>家でも旬のものを取り入れやすいようにわかりやすいレシピもついているのでそれを作ったり、なるべく子どもも料理に携わるようにしています。とても熱心に学校では取り組んでくれています。感謝です。</p>	東京都	女性	33
10	<p>学校では地元で採れるものを給食に取り入れていますし、それに関しては満足しています。</p> <p>家では食材について「これは食物繊維がたっぷり入ってて…」</p> <p>「これはカルシウムが豊富で…」と体にとってどう良いか話しています。</p>	埼玉県	女性	33
11	<p>学校では地元の食材を取り入れられたり、メニュー、もバラエティに富んだメニューで工夫されています。そのメニューに対する栄養効果や健康効果に関することがプリントで配られたりしています。家庭では特にはないですが、一つだけ徹底させている事は残さないということです。量を減らして欲しいときは食べる前に言うように言ってます。また出来る限り夕食はお手伝いさせてます。</p>	奈良県	女性	48



12	食育は特にやっていませんね。 給食の献立に郷土料理(他県)があるぐらいです ね。 下の子が重度の食物アレルギーのため合成添加物 や農薬には気を使っています。	奈良県	女性	38
13	地産地消を心がけているようで、メニュー表にどこで 取れたか書いてあることがあります。 年に一度親か祖父母が給食をいっしょに食べる行 事があります。 それで実際に親もどういう給食内容か体験できるよ うになってます。	山口県	女性	37
14	学校ではとくにないです。家庭では旬のものを出来 るだけ取り入れ、自然に季節を感じれるようにと思 って作っています。あとはバランスの取れた食事で す。	石川県	女性	46
15	学校は 地元で収穫したものを使い 献立するとか 我が家の料理で、献立応募の中から選ばれたもの が、給食に出たりします。 家では、畑で作っているものを使い 旬のものを食 べるようにしています。レトルトのものは、使わない ようにしています。	愛知県	女性	42
16	地元で取れたお米を使っています。また、地元の特 産品であるお茶を使ったパンなども好評です。 ただ、私の頃は保護者が給食を食べる機会が年に 一度あったのですが、最近はそういう取り組みがな いのか、行っていないのが残念です。	埼玉県	女性	37
17	給食に郷土料理や旬の野菜をつかったものを出し ています。満足してますので特に希望はありませ ん。家庭でも旬のものを出しています	大阪府	男性	56
18	行事食が月に1度出る程度です。毎年何か作物は 植えるものの育てて食べた事がなく食育に関しては あまり学校ではとりくんでいないようです。家庭では 子供と一緒に家庭菜園や地元で育った野菜のブラン ドがありそれを子供と買いにでかけたりします。後 は料理教室への参加をしています。	神奈川県	女性	37
19	食育はないような気がします。 給食ですから栄養のバランスはいいと思いますが	神奈川県	男性	42
20	季節の旬の物を使った献立や郷土料理を出してく れています。まあまあ満足してますので特に不満は 感じません。 家ではバランスよく食べるように気をつけています。 嫌いなものでも工夫をすれば食べてくれますし。	大阪府	女性	23



21	季節の食材をつかった料理や、地元の食材を使った料理、子供のリクエスト献立などを取り入れています。一応満足しています。学校に対しては今のままでいいと思っています。家庭では毎日三食きちんと食べるようにしています。嫌いな食材は工夫をしてなるべく食べさせています。	大阪府	女性	56
22	幼稚園ですが近くの小学校と一緒に作られる同じメニューの給食をいただいています。参観日で見たのですが給食前に赤(たんぱく)・黄(炭水化物・油)・緑(野菜)に分けたボードで材料の説明と旬についての説明が行われており、いいなと思いました。家では嫌いな食材でも、何かに混ぜ込んで隠すという方法はなるべく使わずに、食材の味や色がわかって食べれるように工夫して出しています。	広島県	女性	34
23	季節に合わせた料理や、地元の食材を使った料理、子供の立てた献立などを取り入れています。満足しています。学校に対しては今のままでいいです。家庭では毎日三食きちんと食べるようにしています。嫌いな食材を無理に食べさせるのではなく、同じような栄養価を持ったほかの食材をたべさせるようにしています。	大分県	女性	40
24	学校では通常の給食のほかに「お弁当の日」や「おにぎりの日」などといった特別な日を設定しています。低学年の「生活科」授業の一環として、家庭科室でみんなでももぎ団子作りとかもしてました。幼稚園のときは芋やタマネギを植えて収穫したり、栗拾いにでかけたりしてました。家庭での食育は「キレイなもので一口は食べよう」が目標です。習慣としてはできるだけ同じ時間帯に食事するように心がけています。	神奈川県	女性	39
25	学校では給食なので栄養のバランスは取れていると思います。旬の野菜などを取り入れていてありがたいです。家庭では好き嫌いをしないよう心がけていますがなかなか難しいです。でも学校で食べられたのだからこれは食べられるとって子どもも食べるようにはなってきましたね。	北海道	女性	42
26	学校では地産地消に取り組んでいたり、単独校で給食を作っているの工夫はされていると思います。家では、とりあえず手作りのものをおいしいといながら好き嫌いをなくたべをを教えています。	岡山県	女性	40
27	学校は、お弁当なので、あまり関係ないですね。給食にしてもらえたら、栄養面が偏らなくて良いのにとおもいます。ウチでは、添加物の多いものは避けて、いろいろ吟味しています。	奈良県	女性	45



28	毎月今日はどういう献立でカロリーはこのくらいというプリントが配られています。 学校に給食のおばさんがいて毎日作っているようなので 少しは安心です。 1年に1回保護者に給食の試食の機会があり、参加しています。	静岡県	女性	35
29	学校では旬の食材を取り入れたメニュー作りをしています。どんな食材でも季節を問わず出に入る時代では あるけれど、季節を感じることや旬の物は価格も安いことなども 学べるようにしているようです。 家でも、出来るだけ旬の物を購入し季節を感じられるように しています。	静岡県	女性	32
30	学校では、家庭科の時間と給食の献立表で、旬の野菜や各食材の栄養についてなどを教えているようです。家では、なるべく季節感のある食材を使って、その素材のもつ旨みを感じられるような献立をこころがけています。	千葉県	女性	50
31	昨年食育に関するアンケートのようなものがありました。学校側はこれから取り組んでいくようです。希望することは食べ物を粗末にしないということです。家庭ではなるべく旬のものを食べるように心がけています。	大阪府	女性	51
32	学校では特に何もしていないようです ただ この地域で取れた 海苔・野菜などを使っていると プリントには書かれています 後は バケツで稲作り 体験海苔すき 植木鉢で野菜作りなどを授業の中でやっています	千葉県	女性	46
33	学校では給食の献立の栄養の勉強や、その必要性、ありがたさなどをキチンと教えてくれています。家では、なるべく好き嫌いの無いようにまた、いろんな食材を使って野菜中心に取り組んでいます。	大阪府	女性	43
34	学校では特にしていないようですが、出来れば1年生の頃から何かしらの食育をしてくれたらいいなと思います。家庭では思うようには出来ていませんが、好き嫌いをしない事、素材の事(野菜や魚など)について話したりしています。	千葉県	女性	36
35	学校では特になにもしていないと思います。 今はお弁当なので、時々、入れているおかずの話をするようにしています。子供はアレルギーがあるので、安全な食べ物のお話をするようにしています。	神奈川県	女性	41



36	今年から1年生になりました。給食の献立表を見てすばらしいなと思いました。メニューの欄の隣に赤の食べ物、黄色、緑と欄があり、その日に使われている食材が分けてかいてあります。家庭で子どもと今日はこんな栄養があるねと話をするのができ、子どももバランスのよい食事に興味を持ち始めた気がします。	岐阜県	女性	37
37	学校で菜園を開いています。夏になったら収穫してみんなで調理して試食する予定です。自分で作るものは好き嫌いなくきれいに食べるので、毎年大好評です。	富山県	女性	40
38	学校では大根やトマトやおくら等を栽培しているようです。できた野菜を家に持って帰ってきます。家ではなるべく和食を中心として野菜や魚類を多くとりように心がけています。	福岡県	女性	38
39	5年生になると学年で稲を育てお米を収穫します。朝食、夕食はできるだけ家族全員で食べる。食事の用意、後片付けを手伝わせる。旬の食材を取り入れる。	長野県	女性	51
40	学校では特別な取り組みはしていないと思います。ただメニューがバラエティに富んでいるし栄養のバランスもいいので子供にとって給食時間は楽しみの一つになっていて親としても満足しています。学校に対しての希望は特にこれ以上はありません。家庭では好き嫌いをしないようなメニューに気をつけてなるべく手作りのものを食べさせるように心がけています。	宮城県	女性	42
41	学年ごと、野菜を作ったり、パケツ稲を作ったりしています。 収穫したらそれを使って簡単な料理を作ったりもします。 給食の献立も自分たちで考え採用されると本物の給食になることもあります。 家では、なるべく料理作りに参加させておいしくて簡単なものは作れるようにしています。すると嫌いな素材も意外と食べてくれます。	静岡県	女性	43
42	学校では特に何もしていないと思います。 学校かお弁当か選択できるので、出来るだけ毎日お弁当を持たせています。 家でもそうですが、苦手な野菜でも調理法や料理を工夫して食べさせるようにしています。 お医者さんからのアドバイスもあり、今はワンプレートで食事を準備し、苦手な物も最低一口は食べさせるようにしています。	沖縄県	女性	38



43	特に何もしていないと思います。旬の材料を使うようにしていることは献立表で感じます。品数は少なめですが、たくさんの野菜を使うように努力しているようです。満足ではありませんが不満はありません。家庭では、バランスよく食べることを心がけてます。庭で野菜を育てているので、一緒に作る喜びと食べる喜びを味わえるようにしてます。	千葉県	女性	36
44	学校ではとくに何かやっているようではないです。でも 給食はおいしいし食べやすくバランスよく作ってあるそうです。家では野菜をあまり食べないので困っています。	福岡県	女性	43
45	特になにもしていないと思います。授業で野菜を育てる事はあります。家庭では野菜を育てたり調理を手伝ってもらい食べる事が出来る様になるまでの過程を体験させている位です。旬の素材を大事に扱って楽しく食べられるようにしています。	千葉県	女性	42
46	うちの子の小学校では旬を味わうことを心がけてくれています。ハウス栽培などにより、旬を感じなくなった今日この頃ですが、おかげで我が家の子どもたちは、旬を良く知っています。	千葉県	女性	43
47	特に何もしていないと思います。給食便りを持って帰ってくるくらいです。満足はしていません。おいしい給食をお願いしたいです。品数が多いといいなと思います。特に意識はしていません。彩りを綺麗にすることで栄養バランスをよくする、地場の野菜を使うこだわりを持ちすぎるのは、逆にNGだと思っています。彩りよく、栄養バランスのいいおかずにして、何より楽しい食卓が食育だと思っています。	神奈川県	女性	38
48	学校内に農園をつくり、野菜を育ててます。たまに家に持って帰ってきます。それを使って調理実習してます。まあ満足です。学校でできる場所はそんなものかなと思います。あと添加物などについての勉強があればと思います。	大阪府	女性	43
49	花壇や植木鉢で野菜を作ったり、給食では地元の農家で作られた安全な野菜を多く取り入れているようです。子供たちだけでなく、母親たちも含めて給食を作る場所を見学したり、どうやって給食が作られるのかというのも説明を聞く機会があります。家庭ではできるだけ食品の数を多く取り入れられるように心がけています。	埼玉県	女性	38



50	給食では、地元で取れた野菜を取り入れています。旬のものを食べられるので、よいと思います。また、学校脇の畑では、ジャガイモや大根を子ども達が育てています大きくなる様子、手間を考えると、ちゃんと残さず食べようと思うようです。家では、バランスよく食べることを心がけています。	埼玉県	女性	39
51	学校では地元でとれた食材をなるべく使い 生産者がわかるものを選んでいきます。家ではミニトマトなどの野菜を育てて、食べられるようになるまでは長い時間がかかることを教え好き嫌いをしないようにしています。	大阪府	女性	33
52	学校では、給食や栄養について学ぶ時間があるようです。ゆとりの生活の粋のようです。月に1~2度、給食のメニューのレシピや栄養通信を貰ってきます。とくに不足は感じていません。家庭でも好き嫌いを無くすよう、楽しんで食事をするように心掛けています。	大阪府	女性	35
53	学校では学年ごとにいろいろな野菜を作っています。梅干を作っておにぎりにして食べたりもしました。それに対しては満足しています。家庭では出来るだけバランスの良い食事を心掛けています。	神奈川県	女性	33
54	季節の旬の物を使った献立をたててくれているのと、たまに給食室の方が栄養や材料、好き嫌いについての話をしてくれる事もあるようです。家ではバランスよく食べるように気をつけています。またよそで出されたとき(給食を含む)は嫌いな物でも嫌な顔をせずに食べるようにいっています。	神奈川県	女性	42
55	学校では地域の方の協力を得て各学年で色々な野菜を育てています。そしてその野菜を収穫したらクラスの皆で食べています。学校では食育としてやっていることはそのくらいだと思いますが、勉強時間が減ってしまった現在の学校ではこのくらいが限界かと思っています。家では残さず食べることを、好き嫌いしないことくらいしか教えてません。	神奈川県	女性	37
56	学校では特に何もしていません。家庭での食事内容に対する指導がある程度です。家ではまずきちんと3食食べることを基本に、買い物と一緒に、それがどういう料理になるのかを話して一緒に料理し家族で食事の時間をとっています。	福岡県	女性	43



57	<p>授業でミニトマトやさつまいも、オクラなどを育てているようです。</p> <p>他には、「朝ごはんを食べてくる運動」みたいな、取り組みがあるようです。</p> <p>給食も手作りで手間を掛けていただいているようで満足しています。</p> <p>家では、「食べごろマンマ」などのテレビを見て、食材がどのようにして作られているのかを知ったり、食べ物を粗末にしないことなどを教えています。</p>	福岡県	男性	42
58	<p>学校では特に食育は取り組んでいません。家庭ではなるべく冷凍食品などは使わないで季節のものを楽しんだり野菜などを沢山摂取するようにしています。</p>	兵庫県	女性	37
59	<p>学級菜園と、地域の人達と一緒に畑で野菜を作って、それを調理して食べたりしています。</p> <p>地域の人とかかわれるので中々良いと思っています。</p> <p>家では家庭菜園の野菜を自分で収穫、調理などしていますが、特に食育を意識しているわけではありません。</p>	群馬県	女性	39
60	<p>学校では授業の一環として栽培したキュウリやトマトなどの野菜を収穫してお弁当に時間に食べたり、芋ほりをして焼き芋大会などの行事があります。子供は毎年楽しみにしているので満足しています。</p> <p>家では毎日作るお弁当の調理に工夫し、嫌いなものも少しでもよいので食べてくるよう伝えていますが、毎日残さず頑張ってお弁当を作っています。</p>	大阪府	女性	42
61	<p>畑を借りて、作物を植え、育て、収穫しているようです。家庭ではなかなか経験させれないので、いい取り組みだと思っています。</p> <p>家庭では、なるべく好き嫌いを減らすように工夫したり、ちょっとしたお手伝いをさせて、料理に参加させたりしています。</p>	愛知県	女性	30
62	<p>学校では野菜を育てたり、給食に郷土料理が出たりしています。</p> <p>家庭科で学ぶことと、理科や社会科で学ぶことを関連付けて</p> <p>うまく融合させて欲しいと思います。</p> <p>家庭では、まず食物の大切さを教えたいので、ご飯一粒でも残さないように食べさせています。</p>	福岡県	女性	34



63	<p>学校では特にありません。朝食をしっかり食べてくることくらいでしょうか。</p> <p>家では、大嫌いなものもとにかく一口でも食べることから始めています。</p> <p>なるべく手作りを心がけています。</p>	兵庫県	女性	46
64	<p>学校で畑を持っていますので、学年ごとにいろいろ作物を作って、調理して食べてます。</p> <p>あと、栄養師さんがいて季節に合ったものが出されています。子供たちのリクエストにも対応してくれていますし、学校内ですべて調理してくれています。</p> <p>合併によって、給食センターから配達になるかもしれないということなので、それについて反対しています。</p> <p>家ではなるべくおやつも手作りをしています。</p>	愛知県	女性	35
65	<p>学校からはとにかく朝食をしっかりとするよう指導されています。我が家では家庭菜園をして食べ物の作る家庭などをおしえながら一緒に楽しむようにしています。</p>	埼玉県	女性	31
66	<p>学校では野菜を育てたり地域の食材を取り入れた給食を食べたり季節に合わせたメニュー取り入れています。</p> <p>給食センターではなく自校給食なので暖かいもの食べられる所が気に入っていて満足しています。</p> <p>家では魚を食べるとカルシウムが取れて骨が丈夫になるとか説明しています。</p>	長野県	女性	39
67	<p>食育についての手紙をよくもらいます。栄養バランスについて子供たちに必要な物を考えて栄養士さんが作ってくださるようで満足しています。家庭ではバランスのよい食事を心がけ、子供たちは好き嫌いなくなんでも食べます。食事が体を作る上でどんなに大切かを教えたり、これが骨に変わるんだよ、これを食べると肌がよくなるよなど話しています。また食べる時の姿勢や、よくかんで食べるようにということも言っています。</p>	愛知県	女性	36



68	<p>都会なので特に郷土料理や地域の食材を使ったメニューはないのですが、四季に応じたイベント食や、在日外国人の多い地域なので、各国料理、民族料理が給食として出て食育としているようです。</p> <p>でも基本的に食育は家庭でする物だと思うので、学校にはとくに望んでいませんし、食育を学校に押し付けてはいけないと思っています。今の程度で満足しています。</p>	大阪府	女性	38
69	<p>学校では特にしていません。</p> <p>前は校庭の隅にサツマイモの畑を作り世話から最後調理して食べるまで行っていましたが、生徒数の激増に伴い畑はなくなってしまいました。行事食があるだけです。</p> <p>家庭では子供と一緒に買い物に行き、どうしてそれを選ぶのかきちんと説明していますし、有機栽培に関してもかなり話題にするので主人より詳しいです。最後は肥料にして庭にまくことまで見せます。</p>	神奈川県	女性	42
70	<p>学校では給食ですが栄養士さんが季節にあったものや郷土料理などメニューを組んでいるようです。</p> <p>朝食を抜くことがないように 食べ学校へ行かせています。季節の素材を取り入れるくらいしかやっませません。</p>	静岡県	女性	43
71	<p>学校の食育、制度の面で疑問を持っています。公立ですが隣の市は中学校まで給食、私の住んでいるところは小学校までで中学からお弁当持参です。</p> <p>毎日菓子パンを持ってくる子、インスタントラーメンとお湯を持ってくる子などさまざまと聞きます、義務教育の間は給食が必要と思います。</p>	広島県	女性	46
72	<p>学校での取り組みは分りませんが、給食のメニューが非常に乏しいと感じています。メインと副菜、みかん半分、牛乳くらいで。ナノで家での食事ではいろんな栄養をつけさせなければと思ってます。野菜嫌いなのでそういったものはポタージュにしてあげるとかケーキに焼き込むなど工夫しています。これは、体力をつけるため、大きくなるため、など教えてなるべく食べさせるよう心掛けてます。</p>	東京都	女性	37
73	<p>学校では地産地消に取り組んでいます。それから、特産品などが学校給食に取り組みまれて、郷土食の大切さも教えているようです。</p> <p>家では、旬のもの、行事食を必ず食卓に並べるようにしています。忙しくても、何か一品、味噌汁や簡単なおひたしなど手作りのものを食卓に置きますね。</p>	山形県	女性	35



74	学校は栄養バランスや旬を取り入れることくらいだと思います。家でも、なるべく自然に近いものを食べさせるように気をつけて食材を選んでいきます。あとは少量ずつでも、なるべくたくさんの種類を摂れるように心がけています。	北海道	女性	39
75	学校では特にないと思いますが、県内の特産物を使った料理が出ることもあるみたいです。家庭では極力手作り、家でご飯を食べる習慣をつけるようにはしています。	石川県	女性	37
76	三角食べ・良く噛んで食べる・おかずに含む栄養について体の何に役立っているのかを教えているそうです。やわらかい物より固い物を食べて歯やあごを強くしよう運動もしています。 家では和食中心でありカロリーの高いメニューは出していません。 色んな食材を(旬の物)美味しくバランス良くいただけるようしています。	神奈川県	女性	43
77	学校では季節の行事に合わせた給食がだされています。 決められた時間以内に食べられたらシールを貰ったりと食べる事に興味を持たせるように指導されているようです。(低学年だけかもしれません) 家では嫌いな物でも食べるように(最初から少なめに配膳)教えています。また、折りに触れ、遠方で畑など見かけると植えてある野菜を示し何の野菜であるか等教え興味を持たせるようにしています。	静岡県	女性	37
78	幼稚園ですが、敷地内で野菜を育ててそれを料理しています。 地域の方の関わりもあり、満足しています。 家でも家庭菜園をして自分で育てて食べる体験をさせています。	滋賀県	女性	35
79	学校では 自校献立があり 工夫や栄養のバランスなどを教えているようです。 家庭では バランスの良い食事を心がけ それぞれの素材が体にどう役立つかを教えています。 また「ばっかり食べ」にならないよう 注意しています。 私は小学生の頃は「三角食べ」と言って「おかず 主食 飲み物」と順序よく食べることを教えてもらいましたが 今の学校では教えないんですね。家でも教えています。学校でも教えて欲しいです。	神奈川県	女性	37



80	給食では地域で取れた野菜を取り入れています。献立に「今月はにんじんと青梗菜は、市内で取れたものです。」と書かれています。子供がそれを理解して食べているかは疑問。家庭では旬の物を献立に取り入れたり、豆のさやむきなどを手伝ってもらっています。	埼玉県	女性	33
81	学校では、一年生で炭水化物と野菜系と肉系に分けられる学習をしました。それで朝ご飯から、パンならウィンナーとサラダ、ご飯なら味噌汁と玉子焼き、のようにバランスよく食べることを習ってきました。おかげで手抜き朝御飯だと、子どもに文句を言われますが、しっかり学習するためにはいいことを習ったな、と思います。偏食が減りました。	長野県	女性	37
82	学校では特にしていません。画一的にしてもあまり意味もないと思うので学校でしなくてもいいと思っています。家庭では好き嫌いをしないように、あまり好まない物に対してはどういうものかなど説明をしたりしている。いろいろな物を食べる大切さを教えています。	千葉県	男性	47
83	学校では、子供達に給食のメニューを考えてもらったり、おかずとデザートを選択できる日があったりします。その他、好き嫌いをなくすように、嫌いな物でも一口だけでも食べるように指導しているようです。	宮城県	女性	36
84	近所の畑を借りて子供達が野菜を育てたりしています。それに対しては満足しています。学校に対しては給食を通じて素材や産地の事を子供に分かりやすく説明して欲しいことを希望します。家庭では庭で野菜を育てたり、一緒に調理したりしています。工夫していることは子供に買い物頼むこと。同じ野菜でも産地や形や色が違うことを知ってもらいたいから。「食育」は学校よりも家庭での取り組みが大切だと実感しています。	神奈川県	女性	39
85	「いただきます」という言葉の意味を教え、感謝して食べることから始めているようです。ひとつひとつのおかずが何から出来ているのかも折に触れ教えてもらっているようです。給食を子供たちで手作りする日もあるようです。家庭ではなるべく料理作りを手伝ってもらっています。	神奈川県	男性	41



86	学校では、旬の食材、地元産の野菜を使うようにしているそうです。できるだけ添加物が入っていない食品を使用し、品質も厳しくチェックしています。うちの住んでいる地域では各小学校で給食を作っています。家でも旬の食材、色々な食品を使って料理しています。レトルトや惣菜に頼らずできるだけ手作りしています。子供と一緒に料理することも多いです。	神奈川県	女性	38
87	栄養のバランスのよい食事を心がけ、季節による旬の素材のことや料理法、本人も食材に対する興味を深めることに役立っています。学校給食でもどの食材がどんな栄養素があるかとか説明があればいいです。その他家庭でも栄養素についての説明やよく噛んで食べることを指導しています。	東京都	男性	46
88	一緒に買い物に行って季節の食材を見たり魚を見たりしています できるだけ家族一緒に食事をして、食事の楽しさ大切さがわかればいいと思います 学校も給食のときに献立の説明などがあればいいと思います	大阪府	女性	39
89	学校では2学期から給食が始まります。材料は出来るだけ地の物を使って温かい物は温かく冷たい物は冷たくして食べてもらおうと試みるようです完全給食ではありませんが生徒達がどのように反応するか楽しみです。家庭ではバランスがとれて好き嫌いも改善されていくように工夫しています。	福岡県	女性	44
90	学校はお弁当なので、「かならず」親がお弁当を作るように指導されます。家庭で朝食をちゃんととったり、手作りのお弁当を持たせることで、イライラ防止や集中力が欠けることもないと思うからです。家庭では好き嫌いをしないようにあまり食べない煮物などは小皿に取り分けるようにしています。	福島県	女性	47
91	生活の授業で学校周辺の身近な植物を採取し、調理室で調理をして食べたりしています。 満足はしていません。 ファーストフードやインスタントに偏ってはいけないこと 昔ながらの和食の良さを教えてほしい。 極力手作りを心がけている。 食育は人間の基本的なことでもっとも大事。	群馬県	女性	38



92	<p>学校では楽しい雰囲気の中でなるべく出されたものは残さず食べるように指導してくれてるようです。強制ではなく、今日食べられなかったものは明日は頑張ってお腹一杯食べるように、一人一人に目標を立てさせて紙に書き、食べられたらシールを貼るなどの工夫をしてくれてるようです。家でも同じように一口でも嫌いなものを克服するよう、今日一口でも食べたらバツ、明日二口なら三角などのしるしをつけてシールを貼ったりしています。</p>	山形県	女性	40
93	<p>色々な種類の食材と味付けで、味覚や嗅覚から食物への関心を持ってもらったり、マナーや挨拶、姿勢、箸の使い方を習いながら楽しく食べるということを学んでいるようです。</p> <p>集団の中で学ぶということが一番身につくと思っておりますので、とても満足しています。</p> <p>家では、料理を作るとき一緒に食材を切ったりして(遊びの延長上の真似事のようなものですが)行っています。</p>	愛知県	女性	35
94	<p>PTAの広報誌で去年1年通して食育をテーマにして取り組んできました。</p> <p>子供達にアンケートをとって現状を保護者に「個食」と「生活習慣病」の2本立てでお知らせしました。作った立場としては満足しています。</p> <p>家では子供と料理をするように心がけて食への関心を高めています。</p> <p>学校では高学年で食物を育てています。</p>	茨城県	女性	37
95	<p>給食で郷土料理、地域の野菜などを使ったメニューが出されてるようです。</p> <p>ただパン類が多いと思います。</p> <p>日本はお米の国なのに...と献立見て思いますね。</p> <p>家庭では旬のもの、国産のものを食べるようにしています。</p>	福岡県	女性	36
96	<p>私たちの所は合併して7つの町が一緒になりましたのでその町の名産物を使った料理を順番に出しています。</p> <p>自然なものを使っていますのでとても美味しいようです。</p> <p>また行事にもあわせた給食も出ています。</p> <p>家庭では嫌いなものでも食べられるようにすこしずつ工夫しながら食べさせています。</p>	富山県	女性	32



97	学校では栄養を考えてメニューを決めているようですが、よく分かりません。センターで作っているので給食のおばさんとか学校にいないし…。家では、野菜を摂れるようなメニューを考えています。	兵庫県	女性	42
98	幼稚園ですが、食べ物を4つの仲間に分けて勉強しています。旬の食べ物なども教えてくれます。だし取りやホットケーキ、カレーライスなどのクッキングもあります。料理に興味を持つようになったので、家でもお手伝いをさせてます。	福岡県	女性	34
99	バケツ稲作りによる米作りの大変さにご飯の大切さを教えている。 バケツ稲は大変興味を持って取り組んでおり、家庭科の時間も合わせておにぎり作りなども体験し満足している。 食べ物を粗末にしない。自分で料理をする。栄養素について考える。	大阪府	女性	41
100	学校では、さつまいもの苗を植えて、育て、秋になってから親子で掘って収穫するということをしました。そこまで終わりなので、その後、例えば年齢に併せて、収穫したさつまいもを使って調理実習するなどしてもらえたらもっと良かったです。家庭では、なるべく一緒に買物へ連れて行き、お料理も出来る範囲内で手伝わせるようにしています。またベランダで一緒に野菜を作って、サラダを作ったりしています。実習重視ですね。	愛知県	女性	38
101	学校ではとくにないです。学校に対してとくに期待はしていません。家庭でするものだと思っていますから。冷凍食品や加工品などはできるだけ使わない、旬のものを取り入れる、産地のしっかりしたものを選ぶ、手作りで季節の行事を大事にした料理を作る。これは小さい時からしておかないと子供が大きくなってしまってからでは遅いと思います。	兵庫県	女性	42
102	学校では、季節や行事にあわせた給食や、郷土料理などが出されています。調味料なども、合成ではなく自然なものを使って給食のおばさんたちが作ってくれていて、ありがたいです。 家では、好き嫌いをしないよう、嫌いでも食べれるようになる工夫をしています。	広島県	女性	44