

## 第4次伊勢市食育推進計画について

### 1 パブリック・コメント実施の概要

(1)意見募集した案件

第4次伊勢市食育推進計画(案)

(2)意見募集方法

伊勢市公報、伊勢市ホームページ、伊勢市広報誌、伊勢市行政チャンネル文字放送

(3)閲覧場所(21箇所)

- ・市役所1階市民ホール
- ・総務課
- ・農林水産課
- ・伊勢市福祉健康センター2階(健康課)
- ・総合支所生活福祉課(二見・小俣・御園)
- ・支所(神社・大湊・宮本・浜郷・豊浜・北浜・城田・四郷・沼木)
- ・伊勢図書館
- ・小俣図書館
- ・生涯学習センターいせトピア
- ・二見生涯学習センター
- ・いせ市民活動センター

(4)意見提出の対象者

伊勢市内に在住、通勤又は通学されている人など

(5)意見募集の期間

令和4年12月5日(月)～令和5年1月10日(火)

### 2 意見募集の結果

意見数 3人(3件)

【内訳】 提出方法:窓口	1人(1件)
ファックス	1人(1件)
インターネット	1人(1件)

### 3 意見内容及び市の考え

No	寄せられたご意見	市の考え
1	<p>16 頁(4) 地産地消の推進と伝統的食文化の継承</p> <p>市内のスーパーや、生協でも地産地消コーナーがあり、また、農業者自身による小規模無人販売所も各所に見られますが、それらにも行政の支援を図ってほしい。また、そういった人が集まる場所、食育の場として、市役所の支所、公民館、地区教育施設等を低料金または無料で提供する制度を作ってはどうか。各地区の自治会、町内会とも、話し合っしてほしい。伝統的食文化については、コロナ禍もあり、既に継承が危機的になっていると聞くことがあります。人文系の研究機関、教育委員会等と連携して、映像音声文献資料の記録保存を図るべきです。</p>	<p>地産地消コーナーや小規模無人販売所等への行政の支援や食育の場としての市の公共施設の提供については、県内他市町の状況等を踏まえ研究して参りたいと考えます。</p> <p>学校給食における郷土料理としては、「伊勢うどん」と「あいませ」を献立に取り入れ、校内放送や給食だよりによる紹介も行うことで、子どもたちや保護者に伝統的な食文化の継承を図っています。</p> <p>今後も子どもたちが郷土料理を味わいながら、伝統的な食文化の理解を深め、継承していけるよう取り組んでいきます。</p>
2	<p>○地産地消の推進と食文化の継承</p> <p>○地域における食育の推進</p> <p>基本理念である地産地消推進は大賛成です。三重は私がまだ若い頃から実施されてきました。この頃はむしろ運動が下火になっているような気がしないでもありません。十分周知された結果かもしれませんが、地域活性化にもおおいに貢献するので充実してほしいです。産直販売など良い例です。</p> <p>私が最も関心のあるのは、食の安全・安心の確保に関する取り組みに注目します。</p> <p>今や「遺伝子組み換え」や「ゲノム編集」、更には「細胞培養」食まで出現する時代になり、身体への影響が注目されています。</p> <p>遺伝子組み換え作物による健康被害続出で、賠償が増大しモンサントはドイツのバイエルに合併吸収されたのは周知の事実です。</p> <p>「ゲノム編集」作物は日本では届出だけでよく、細胞培養にいたっては、研究費助成さえ出しています。</p> <p>日本は安全基準を米国の要請により、どんどん緩めて、2023年4月から遺伝子組み換えでないという表示もできなくなります。</p> <p>「ゲノム編集」や「細胞培養」について様々な方が弊害を指摘していますが、表示義務はなく、選択が困難になるのではと危惧します。</p>	<p>地産地消の取り組みについては、引き続き消費者の皆様への地産地消の情報発信や市内産農水産物の消費に結び付くよう取り組んでまいります。</p> <p>有機・減農薬食材については、国の施策でも提言されており、伊勢市としましても、普及推進等に取り組んでいきたいと考えております。</p> <p>食品表示については食品表示基準の一部改正に伴い「遺伝子組み換え制度」における任意表示が新しい制度となります。</p> <p>これにより、使用される原材料に応じて、現行の表示方法と新たな表示方法に区別されることで、消費者の誤認防止や消費者の選択機会の拡大につながります。</p> <p>食品表示は消費者にとって「商品を知るための情報源」であり、生産者や製造者などからの消費者へ向けたメッセージでもありません。</p> <p>消費者が、食品表示を正しく読み取り、安全で安心な食品を選択できるよう、情報発信に取り組めます。</p> <p>伊勢市の学校給食は、安全・安心でおいしい給食を食べてもらえるよう、国産食材を基</p>

No	寄せられたご意見	市の考え
	<p>ネオニコチノイド農薬も問題になっています。</p> <p>また、化学肥料の原料の急騰により、政府は下水汚泥の積極的活用を促していますが、PFAS や抗生物質などの汚染物質が含まれていないか注意しなければなりません。</p> <p>そこで、世界的に有機や減農薬食材が求められています。韓国の学校給食は有機で無償化が実施され定着しています。</p> <p>日本でもぜひ実現したいと、各地で取り組んでいます。</p> <p>有機食材を学校給食に買い上げてくれるなら、有機産品が増産されるよい取り組みになるに違いありません。箱物建設に力を入れるより、よほど地域の活性化に貢献できると思います。農業の担い手減少の昨今にも、歯止めがかかるのではないかと期待します。</p> <p>安全安心の食材は有機や減農薬ばかりでなく、食品添加物を避けること、調味料を厳選することも重要です。</p> <p>学校・幼稚園・保育所等における食育の推進によって、心身ともに健全な育成を促し、いじめなどの減少にもつながると確信しています。未来を担う人材育成に期待します。</p> <p>安心して暮らせる伊勢市になれば、自治体の衰退ではなく、結果的に少子化対策にもつながるかと思えます。</p>	<p>本としています。特に野菜や魚介類については地産地消を推進し、できる限り伊勢市産や近郊産、県内産のものを使用しています。加工品等については品質・産地・原材料等の確認を行い、安全確保に努めています。</p> <p>一般的に有機食材は手間暇をかけて生産されることからコストがかかり、一般流通食材と比較し高値となることが想定されることから、給食費に大きく影響を与えるため、導入にあたっては児童生徒の保護者等の理解が必要です。また、小中あわせ1万食程の給食の提供にあたり、数量を確保できるかという課題もあります。</p> <p>給食の実施にあたっては当面は現状を維持し、有機食材の使用については、県内他市町の状況等とあわせ研究して参りたいと考えます。</p> <p>伊勢市の保育所給食では国産食材を使用した手作り給食を基本とし、安全・安心な給食を提供しています。</p> <p>また、園庭や地域の方の畑等で栽培、収穫した野菜を給食に使用する等、食材を身近に感じられるような活動も行っています。</p> <p>今後も安全・安心な給食提供を通じ、食育推進を行えるよう研究して参ります。</p>
3	<p>P6 2② 生きた教材として活用</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭による栄養指導をさらに進めてほしい。</li> <li>・指導内容にふさわしい食材選択と献立であってほしい。</li> <li>・データによると、日本人の食品添加物の摂取量は世界に比して多すぎます。</li> <li>・アレルギーによる除去食を必要とする子どもの増加も食事や環境が要因ということが明らかです。</li> </ul> <p>P9 4 地産地消</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入食品は、地産地消に反します。ゼロにしてください。</li> <li>・現在、パン食の小麦の 7 割がアメリカ、カナダ産ですが、ポストハーベスト、グリホサートなど子どもの体へ</li> </ul>	<p>現在、伊勢市には栄養教諭8名、臨時学校栄養職員2名が配置され、市内全小中学校の食育の推進に関わる体制が取られています。献立を教材とした指導としては、栄養教諭を中心として、食品の種類や特徴、栄養のバランスの取れた食事などについて行っています。また季節や行事にちなんだ行事食や郷土料理を提供する場合は、校内放送や担任による指導により、食に関する知識理解、関心を深めるようにしています。</p> <p>地産地消については、引き続き、安心・安全な地域でとれた新鮮な市内産農水産物の使用の推進や地産地消の情報発信に取り組</p>

No	寄せられたご意見	市の考え
	<p>のダメージが大きすぎます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・国内産にしてください。</li> <li>・フードマイレージ 日本は群を抜いてフードマイレージが大きいです。世界が目指している環境保全にも反しています。</li> <li>・世界遺産にもなった日本食の豊かさを身につける、豊かな生産物にめぐまれた伊勢の地域性や伝統を教える教材にもしてほしい。</li> </ul> <p>P5 指標① 毎日朝食を食べている子どもの割合</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校 4.5%、中学校 5.8%が食べていない。</li> <li>・昼食＝給食ではじめてその日の栄養を摂る子どもが約 5%いることを考えると、給食内容の質の良さがより大切だと思います。</li> </ul> <p>○全体の意見として、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・すべての食材の国内産、県内産を徹底してください。</li> <li>・農薬、添加物のない食材を選んでください。</li> <li>・参加業者への啓もうにも努めてくださるようお願いいたします。</li> </ul>	<p>んでまいります。</p> <p>有機・減農薬食材については、国の施策でも提言されており、伊勢市としましても、普及推進等に取り組んでいきたいと考えております。</p> <p>伊勢市の学校給食は、安全・安心でおいしい給食を提供できるよう、国内産食材を基本としています。特に野菜や魚介類については地産地消を推進し、できる限り伊勢市産や近郊産、県内産のものを使用しています。加工品等については品質・産地・原材料等の確認を行い、安全確保に努めています。</p> <p>できる限り国内産の食材を使用していますが、すべての食材を国内産とすることは、使用できる食材の種類が減ってしまうことでの給食の質への影響、また食材費増額における給食費への影響等の課題から、一部輸入食品を使用しております。輸入食材についても品質・産地・原材料等の確認を行い、安全確保に努めています。また、農薬残留検査を行い、基準値を下回る結果を確認しております。</p> <p>また伊勢市の学校給食は、蓮台寺柿やいちご、のりなどの地元の食材、伊勢うどんやあいませなどの郷土食や行事食を取り入れており、学校教育の一環として実施しております。調理についても、かつお節や昆布でだしを取るなど素材を生かした「手作り給食」を基本とし、実施しています。</p> <p>参加業者への啓もうについては、学校給食参加業者へ可能な限り伊勢市産及び近隣産の調達をお願いしております。調達不可の場合には三重県産または国産を調達していただくよう、お願いしております。</p>

#### 4 計画案の修正内容

修正なし