

問 4. 食育推進・生活習慣改善支援で重要なこと 2025

重要と述べている意見

1. 北海道東北	2. 関東甲信越	3. 東海北陸	4. 近畿	5. 中国四国	6. 九州沖縄
【楽しく交流】子ども同士の交流の場の提供 【調理自立支援】子どもでも作れる調理法の工夫 【感謝】生産者や調理人への感謝の気持ち。食べられることへの感謝と満足感 【地産地消】地域資源の理解と活用 【食材の質】食材の産地や提供者の情報の共有。食材が食卓に届くまでの過程の理解。ミネラルバランスの配慮。有機農法や農家直送の食材の活用。子どもの食事へのオーガニック導入。地元食材の栄養理解の体験。地域食材の活用と郷土料理の提供。地元食材を使った季節感ある献立。添加物を避けた手作り食品の提供。アレルギー対応の徹底。食材の栄養素の説明と教育 【食事体験】食事を通じた貢献の意識 【食事の質】食事習慣の未確立による食事欠如。好き嫌いの克服と食体験の促進。食事の楽しさと安心感の共有 【朝食の重要性】朝食提供の行政支援の必要性 【食文化】食事と文化への敬意 【親への食育】親の食育の必要性 【地域力】食生活改善委員による献立作成	【楽しく交流】食事中的スマホ禁止によるコミュニケーションの促進。家族以外との相席による交流の促進。食事を通じた心の育成。多世代交流による関係性の構築。食事中的会話による価値観の共有と感謝の表現 【つながりの形成】食事を通じた人とのつながりの形成。あいさつの習慣化による礼儀教育 【調理自立支援】調理参加による自発性とおもてなしの心の育成 【衛生】手洗いや衛生管理の徹底 【感謝】感謝の気持ちを育む食事の提供 【地産地消】地産地消の意識の醸成 【食材の質】アレルギー対応とフードロス予防の工夫。。季節の食材の活用による栄養価と安価の両立。食材の選択と調理方法の多様性の尊重。地元食材の寄付による地域とのつながり。食材表示による保護者への調理支援。食材の味や力を感じる調理法の工夫。魚料理の重要性と好評の声。食材の無駄を防ぐ意識の育成。食材の知識と調理法の伝達による興味喚起 【食事の質】孤食防止と栄養状態の改善 【食事体験】食への興味を育む楽しい食事体験の提供。食事環境の楽しさによる偏食改善。親子の会話を伴う食事時間の確保 【親への食育】食事マナーの習得と親の責任意識の共有 【地域力】調理参加による自発性とおもてなしの心の育成。歯科医師会との連携による食育推進 【啓発】食育パンフレットの配布による啓発	【楽しく交流】楽しくくつろげる食事空間の提供 【つながりの形成】地域の顔の見える関係づくり。食べる側から運営側への成長の促進。食育よりも人との関わりの重視。信頼関係の構築を前提としたルールの伝達 【命の循環】食べ残しの堆肥化による命の循環の理解 【居場所】家族以外からの受容による安心感 【調理自立支援】自分で米を炊く体験による自立支援 【感謝】食材や命への感謝の気持ち。食事を通じた健康な身体への感謝の意識。食前食後の言葉による命への敬意。食材提供者への感謝と食材の活用 【食材の質】良質な塩の使用と塩梅の理解 【食事体験】会食形式への回帰と食事イベントの実施。偏食改善のための食事指導 【食文化】手作り料理や郷土料理の継承 【健康づくり】栄養失調への気づきと改善策の提示。歯科健診との連携による口腔ケアの推進 【朝食の重要性】朝食欠如家庭への配慮 【親への食育】保護者への食育支援と献立の工夫。親の教育の再認識。孤食防止と保護者との情報共有	【居場所】食を通じた居場所づくり 【調理自立支援】自分で調理する力の育成 【感謝】食材栽培による食への感謝の育成。食材への感謝の気持ちの育成 【地産地消】地産地消による地域とのつながり 【食材の質】アレルギー対応による安全性の確保。食材の鮮度による味覚の育成 【食事体験】だし汁の香りによる五感の刺激。食事時間による心の充足。みんなで食べる時間の共有。食への興味を育む環境の提供。食育の場としての体験の提供。香りの記憶による食への動機形成。食事準備への参加意識 【食事の質】栄養バランスを意識した食事の工夫。食べ残り防止のための盛り付け指導。調理方法による偏食改善。食事環境による偏食改善。親との対話による食卓の形成。手作り献立による健康意識の向上。個別対応による楽しい食のあり方。乳幼児期の食への配慮 【家庭内教育】家庭内教育の重要性。金銭的リテラシーの育成 【朝食の重要性】朝食の重要性の啓発	【楽しく交流】楽しく食べることの意識 【つながりの形成】食事を通じた人との時間の共有。子ども同士の食事による情緒の安定 【食事体験】食事を通じた体験の重視。防災食の体験の実施。嫌いなものへの挑戦の促し 【収穫体験】野菜の収穫体験の必要性。畑での収穫体験とメニューづくりの連携 【規則正しい生活】規則正しい生活の重要性 【感謝】食材提供者への感謝の共有 【地産地消】地産地消の実践 【食材の質】季節の食材を使った食事の提供。添加物や加工品への注意。食品添加物や農薬のリスクへの関心。ミネラル補給の意識 【食事の質】偏りのない食事の提供。手作りの温かい食事の価値。米中心の主食の推奨 【親への食育】親への食育の必要性。親の姿勢や指導方法の情報提供の必要性	【楽しく交流】多世代交流による食事の楽しみの共有。楽しく食べることによる食への関心の促進 【つながりの形成】食卓を囲むことによる人とのつながりの形成。食事を通じた公共ルールの自然な習得 【ゆっくり食べる】よく噛むこととゆっくり食べることの習慣化。学校給食時間の短さの改善 【調理自立支援】ごはんやみそ汁を自分で作る力の育成。調理への興味を育む工夫。自宅での調理意識の育成 【自立】食器の洗浄による自立と感謝の学び。 【発育】幼児期の味覚形成の重要性 【感謝】食事に対する価値観や選択基準の意識形成。食材提供者や調理者への感謝の気持ちの育成。農業体験による食材への感謝の育成 【地産地消】地産地消による地域食材への理解 【食材の質】昆布やイリコなどの「ほんものの味」の継承 【食事の質】栄養バランスの偏りへの配慮。レトルトと手作り料理のバランスの理解 【地域力】地域コミュニティとしての食事の場の提供。地域力の向上を目的とした食堂の運営。医学生や歯科衛生士による健康教育の実施。