

第2回北海道食の安全・安心委員会における主なご意見

| 主なご意見 | 第5次北海道食育推進計画(案)の主な反映箇所 |
|--|---|
| <p>推進テーマについては、より多くの道民に受け入れられるよう噛み砕いた表現にすべき例えば、「心も体も食べて育とう。北海道の食がつなぐ未来」など</p> | <p>・他の委員や道民からのご意見を踏まえ整理した推進の考え方に沿ったテーマを提案いただいたことから、本計画のスローガンとして設定</p> <p>(第3章の1(推進の考え方) ※詳細は本資料3ページ参照)</p> |
| <p>今後、高齢化率が更に上昇することを踏まえ、高齢者の食育も重要</p> | <p>・オーラルフレイルの早期対応のため、高齢者が定期的な歯科検診を受けたり、介護予防の取組に参加するよう普及啓発を行う</p> <p>(第4章の1の(2)のウ(歯・口腔の健康づくりの推進))</p> <p>・高齢期の道民が手軽に実践できる健康に良い食生活につながる取組の提案などにより、機運醸成を図る</p> <p>(第4章の1の(2)のエ(生活習慣病の予防と改善))</p> |
| <p>親元を離れて一人暮らしを始める年代が健全な食生活を送れるよう高校生を対象とした食育も重要</p> | <p>・青年期の道民が手軽に実践できる健康に良い食生活につながる取組の提案などにより、機運醸成を図る</p> <p>(第4章の1の(2)のエ(生活習慣病の予防と改善))</p> |
| <p>食塩や野菜の摂取量など道民の食生活の課題への対応を盛り込むべき</p> | <p>・食生活に関する正しい知識の普及に係る取組の推進</p> <p>(第4章の1の(1)のイ(食生活に関する正しい知識の普及))</p> <p>・野菜の摂取量と食塩摂取量の指標の設定</p> <p>(第4章の4(指標))</p> |
| <p>北海道らしく、牛乳・乳製品によるカルシウム等の摂取を推進してもよい</p> | <p>・牛乳乳製品を使った料理レシピなどを積極的にSNSで発信するほか、生産者団体や乳業メーカーと連携したPR活動に取り組む</p> <p>(第4章の2の(3)のイ(地産地消の促進))</p> |
| <p>食のサプライチェーンについてシンプルに伝えるべき</p> | <p>・農林漁業者や食品加工業者など多くの人々が支える食のサプライチェーンへの理解を深める取組を推進</p> <p>(第4章の2の(3)のア(食材が食卓に上がるまでの過程に関する理解の促進))</p> |

第2回北海道食の安全・安心委員会における主なご意見

| 主なご意見 | 第5次北海道食育推進計画(案)の主な反映箇所 |
|--|--|
| 食事を誰かと一緒に食べることの大切さも普及すべき | <ul style="list-style-type: none"> ・家族等が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図ることにより、食の楽しさや基本的な生活習慣づくりへの意識を高める (第4章の1の(2)のオ(学校・家庭・地域が連携、協働した食育の推進)) |
| 災害に備えた保存食などの食育も行うべき | <ul style="list-style-type: none"> ・備蓄食品が賞味期限切れとならないよう消費と補充を行うローリングストックの推進や「北の災害食」のレシピ集のPR (第4章の2の(4)のエ(その他食に関する情報の提供)) |
| 美味しい食べ方を知ることによって結果として食品ロスも減らせる | <ul style="list-style-type: none"> ・農林漁業体験や食品の調理に関する体験の機会の提供等を推進 (第4章の2の(2)のア(農林漁業体験の促進、支援)) ・地産地消の促進を進める中で、料理レシピなどの積極的な発信 (第4章の2の(3)のイ(地産地消の促進)) ・学校給食に地場産物を積極的に取り入れ、道産食材の特徴や利点への理解を促す取組を推進 (第4章の2の(3)のウ(学校給食を活用した食に関する指導の充実)) |
| 小学生と中学生の食育は栄養教諭が担っているが、高校生や大学生の食育の担い手はどうするか等、食育の担い手は世代ごとに考えるべき | <ul style="list-style-type: none"> ・青年期の道民を対象とした食育活動の取組事例などを共有 (第4章の1の(2)のエ(生活習慣病の予防と改善)) ・食育に関する専門的な知識や経験を有する人材を北海道食育コーディネーターとして登録し、市町村や民間団体等の要望に基づき派遣 (第4章の3の(1)のウ(地域の食育活動を担う人材の育成・活用)) |