

「和光市食育推進計画（案）」パブリックコメントの意見の概要及び市の見解

平成22年1月14日（木）～2月3日（水）までの間、「和光市食育推進計画（案）」に対するパブリックコメントを実施したところ、意見が提出されました。なお、これらの意見による素案の修正はありません。概要は、以下のとおりです。

（意見の提出者数 1名）

（意見の提出件数 1件）

市の考え方の区分		
<ul style="list-style-type: none"> ：意見を反映し、修正した ：案を修正しなかった ：その他（感想、この案件以外への意見等） 		
意見の概要	市の考え方・修正内容	区分
<p>1 食育の基本に「日本人は何を食べるべきか」がなければならないと思います。</p> <p>地場（日本、関東、和光）で、とれたものを旬に食する事が一番健康的な事です。</p> <p>まず学校給食で教育として「日本人は何を食べたらよいのか」を実践してゆくべきと思います。完全米飯給食にする事です。米飯給食ですと油を使った副菜でなくても良いのです。又、主食の単価が自校式ですので安く上がります。</p> <p>旬のものは、毎日の様に食卓に上ります。それが当然の姿です。給食が日本の食事の姿になると農業・漁業の推進、地域の文化発酵食品の推進につながります。</p> <p>牛乳は、食事中は不要と思います。</p> <p>日本の食文化にふさわしくありません。</p> <p>牛乳の1食に占める経費は高く、止めるとその分、副食にまわせます。</p> <p>学校給食は9年間すり込みされます。ここで、子供達は食習慣を作ります。日本人の日常的な食を給食で提供することが一番重要です。</p>	<p>ご意見にありました「地場でとれたものを旬に食する」に関しましては、計画書42～43頁の「施策1：地産地消の推進」の「地場農産物の購入機会の提供」および「地場農産物の活用」の各種事業で推進しています。</p> <p>特に、学校給食では「学校給食への地場農産物の取り入れ」事業で積極的に地場農産物の取り入れを実施しております。今後もより充実させていく予定であります。</p> <p>また、学校給食では計画書48頁の「施策1 食文化の伝承」、「保育園、小・中学校における日本型の食事の取り入れ」の「日本型の食事の給食への取り入れや体験の推進」事業で、米飯を主食とする日本古来の食文化を大切にした献立を積極的に取り入れており、引き続き提供に努めていきたいと考えております。</p>	