

パブリックコメントに寄せられた意見について

番号	意見・要望	回答
1	<p>●該当箇所：P15 「健康」行動計画シート</p> <p>妊産婦の行動計画に助産院、産婦人科の記載がないのが気になると思います。出産は専門の施設と必ず関わるので、そことの連携は必須ではないでしょうか。</p> <p>子どもの食育のことを進めたいのであれば、妊娠期～乳幼児期の母親への食育はとても大切なことだと思います。</p> <p>妊婦さんの時が自分の身体と生まれてくる子どもの身体が一番興味ある時期だと思うので、栄養の専門家などが指導してくれたり、手作り簡単離乳食教室などあればいいと思いました。</p>	<p>当市では、臼津助産師会や市内産婦人科と連携をとりながら妊娠期からの健康づくりに取り組んでおります。</p> <p>いただいたご意見のとおり、妊娠期～乳幼児期の母親への食育はとても大切なことだと認識しております。</p> <p>今回のご意見を参考に、現在、助産師会と協働実施している「プレママプレパパ教室」での助産師・保健師・管理栄養士による集団講話の取り組みをP15の行動計画に追加し、周知してまいります。</p> <p>また、母子健康手帳交付時や乳幼児健康診査など、妊婦や子育て中の保護者と接する機会に、その時期や対象者に合わせた栄養（離乳食）指導を実施しております。現在は、試食や調理実習などの体験型の指導は行っておりませんが、今後も対象者のニーズを把握しながら妊娠期からの取組を充実させてまいります。</p>
2	<p>●該当箇所：P18 「地産地消」行動計画シート P19 「食文化」行動計画シート</p> <p>味噌・醤油は臼杵の特産物ですが、臼杵産大豆や小麦で作られた製品を食育活動に使えると尚良いと思います。大豆を栽培して味噌を仕込むなど、より深い学びと一貫した経験の場が今後必要ではないでしょうか。</p>	<p>ご意見のとおり、臼杵市産の食材を使った食育活動は、食に対する理解を深めるために重要だと認識しております。大豆を栽培し味噌を仕込む食育活動はできておりませんが、味噌づくり体験は一部の学校で行っています。また、米やさつまいもを栽培し調理をするなどの一貫した食育活動は、小学校や保育所等で実施しておりますので、引き続き取り組んでまいります。</p>
3	<p>●該当箇所：P18 「地産地消」行動計画シート</p> <p>海産物について、臼杵は海が近いので、臼杵市内で無理であれば他市にある魚加工所などと協力して、給食に入れやすいものを加工してもらい、食品ロスのでない方向にできたら良いと思います。（未利用魚などの活用）</p>	<p>ご意見のとおり、市内には水産加工所が少ないことから、学校給食に未利用魚を加工した食品の提供が難しい状況にあります。未利用魚の活用について、漁協等関係機関と議論を深めてまいります。</p>
4	<p>●該当箇所：P21 臼杵市の食に関する情報発信一覧</p> <p>P20では、ほんまもん農産物直売所の数が現在値で35店舗となっているが、P21の有機の里うすき「ほんまもん農産物」のHP（ホームページ）にアクセスすると、ほんまもん農産物が見える店の欄にそこまで数が載っていないので、全店舗紹介してはどうでしょうか。計画に二次元バーコードを載せるのであれば、その先の情報の信憑性や信頼性も考える必要があります。</p>	<p>現在、有機の里うすき「ほんまもん農産物」HP（ホームページ）中の、「ほんまもん農産物が見える店」欄には、掲載許可をいただいた店舗のみの掲載をしており、残りの店舗につきましては、今後許可をいただいた場合に、随時掲載していく予定としています。また、近年の天候不良等の自然状況や資材高騰などの社会的情勢の変化により「ほんまもん農産物」の安定生産並びに販売拡大は、今後も重要な課題と認識しており、現在、生産者と一丸となって取り組んでまいりますが、販売店への出荷量や品物の種類が安定しないため、取り扱い店舗数が伸び悩んでいる状況です。</p>
5	<p>●該当箇所：P12～19 各分野の役割～具体的な取組</p> <p>P12～14のそれぞれの役割について書いている内容が、P15～19の行動計画のどれに当てはまるのか1つ1つ見ていくと、いくつか行動計画がないものがあるので、見直して繋げていくとより具体的に行動できるのではないかと思います。</p> <p>例えば、P13の家庭での「食品ロスを意識し、食事を残さないようにします」とありますが、具体的な行動計画が無かったりします。（食品ロス＝食べ残しだけではないので、本当に食品ロスのことを意識するならば食材を使い切る講座を行ったり、買い物の仕方の講座があると個人でもより意識することができるようではないでしょうか。）</p> <p>また、行動計画が洗練されて、もっと明確な手段や事業が今後作られていくきっかけが含まれると良いと思います。</p>	<p>ご意見のとおり、それぞれの役割に書いている内容を、具体的な行動計画として全ての内容を掲載できていない部分があります。</p> <p>「食品ロス」に関しては、P13のそれぞれの役割のページでは掲載し、行動計画には掲載していませんが、小中学校で実施している郷土料理教室において、黄飯かやくを作る際に出る大根や人参の皮をキンピラにし、食品を無駄なく使用する大切さを伝えております。</p> <p>P13の家庭での「食品ロスを意識し、食事を残さないようにします」については、「食品ロスを意識した生活を心がけます。」に修正します。さらに、P18の行動計画に「食品ロス削減の普及啓発」を追加し、周知してまいります。</p> <p>今後は、具体的な行動計画が実現できるよう随時見直しを行い、より充実した食育の推進を図ってまいります。</p>