市民の「食」に関するアンケート結果報告書

1 アンケート概要

(1)目的

市では、市民の食生活の改善及び健康増進のため、各種食育講座のほか、食に関する情報発信や、市内の飲食店やコンビニなどと連携した取り組みを進めており、それらの取組に対する市民の意見や食に関する意識を聴取するため。

(2) 対象

eモニター 290名

(3)回収数

204件(回収率 70.3%)

(4)調査時期

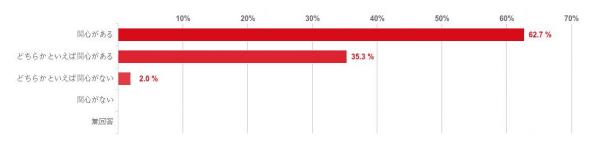
令和6年2月9日(金)~令和6年2月29日(木)

※記入いただいた意見の内、類似意見は代表的な意見にまとめています。

2 アンケート

Q1 あなたは、食生活や栄養に関心がありますか。あてはまるものを1つ選んでください。

【全体】 n=204



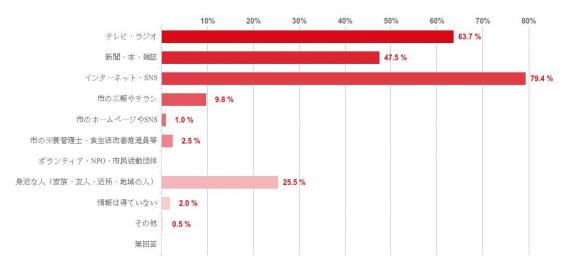
Q2 Q1 で「どちらかといえば関心がない」「関心がない」と回答した方にお伺いします。 その理由について記入してください。

【全体】n=4

- ・食べることがあまり好きではないから
- 特に不満がないからかもしれません
- ・特になし

Q3 あなたは、食生活や栄養に関する情報を主にどこから得ていますか。あてはまるものを3つまで選んでください。

【全体】n=24

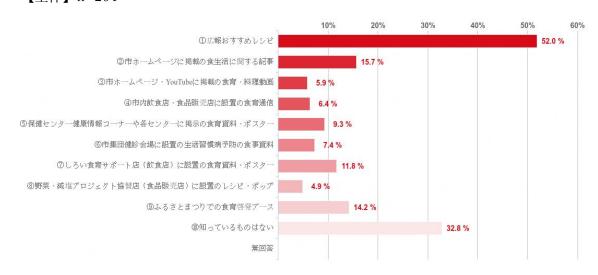


【その他】 1件

・白井市デイケアクラブの講座

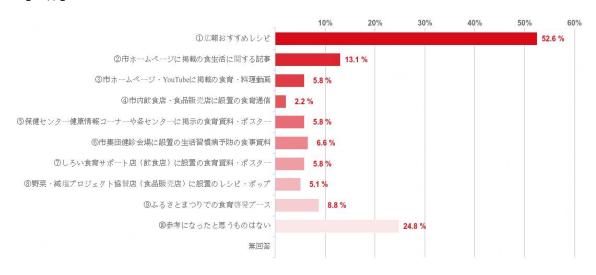
Q4 あなたは、市が行っている以下の食に関する情報発信・啓発を知っていますか。知っているものをすべて選んでください。

【全体】n=204



Q5 Q4で①~⑨を知っていると回答した方にお伺いします。①~⑨のうち、参考になった と思うものはありますか。あてはまるものをすべて選んでください。

【全体】n=137



Q6 あなたは、市が発信する食に関する情報について、どのような内容をどのようなツー ルで入手したいと思いますか。

【全体】n=204

【飲食店、スーパー等】

- ・飲食店での待ち時間等
- ・食育サポート店での割引があったら入りやすいと感じます
- ・市内のお店の掲示
- ・スーパーマーケットで、旬の地元野菜の横にレシピなどがあれば手に取りやすい。
- ・市内のスーパーと連携して、その場で材料が揃うレシピを紹介してほしい
- ・無農薬や有機野菜の販売店
- ・例えば筋肉を増やしたい時に 食べると良いもの→簡単レシピ を スーパー等に わかりやすい場所に掲示してあれば 見ると思います。
- ・高齢者にとっては紙情報が未だ役立つ 地産地消、無駄のない消費、処分廃棄の知識
- ・野菜をあまり食べない子供(小学生)でも食べられる、野菜を使ったレシピやサッと作れる レシピ、成長に良いメニュー等

【講座、イベント等】

- ・子供向けのおやつの作り方 児童センター等でのお料理教室
- 男性料理教室
- 料理イベントなど
- ・市内スーパーとの共同で定期的に食育イベントを行い、バランスの取れた食事の調理方法

を実践紹介する。

【SNS、メール等】

- ・LINEで「今日(今週)の献立」のような感じで、不定期(毎週)、配信してほしいです。
- ・簡単に作れるメニューを LINE で
- ・ラインで必要な栄養素が知りたい
- ・おすすめ情報やお得な情報を LINE で入手したい
- ・白井の特産品情報を LINE で配信して欲しい。
- ・ML か LINE 配信。ですが、市としてお金を掛けるべきところは違うところがそこなのか 疑問です
- ・健康上問題がある食物に関する情報をラインなどのメールマガジンで
- ・白井市のラインで月2回くらい、季節にあった旬の食に関する情報が欲しい
- ・あと一品、という料理をラインなどで配信してほしい。
- ・Xやインスタにてお得情報や新店舗情報等のリアルタイムな情報が欲しい
- ・Q4 の情報発信を X で
- ・多くの家にありそうなもので手軽に用意できる朝食メニューを twitter で発信頂きたい
- ・飲食店、食料品店の情報を Twitter で
- ・おすすめのレストランや飲食店のメニューや情報をXや Instagram などで
- ・手軽にバランス良く取れる食事のレシピを X や Instagram で掲載してもらいたい
- ・季節ごとの梨とイチゴの最新の発売場マップと値段表を X で知りたいです
- ・地元の美味しい梨の情報を Twitter 等で知りたい
- ・オーガニックな地元の野菜について SNS で
- ・野菜の保存方法など SNS で
- ・SNS でしょぼくない画像で白井の良さを発信してほしい ちゃんとフードコーディネーターを入れたりしないと見ていてきびしい
- ・SNS で市内の美味しい個人店など知りたい。
- ・食と健康に関する情報を SNS などを通して知ることができるといいなと思う。
- ・美味しいお店、話題のお店 SNS
- ・添加物の有害性についてをSNSや広報誌で
- ・身体にいい食材を使ったレシピ等を SNS で入手したい
- ・旬の食材と、その栄養価や簡単なレシピ
- ・市内で採れた野菜などを使った料理のレシピ
- ・簡単に作れるものをメルマガで
- ・このアンケートのように、メールで配信してもらえたら、余裕のあるときに見返すことが 出来て良いと思う。
- ・子供達やお年寄りに必要な栄養レシピ シーズン毎のイベントレシピ 旬の野菜を使い切

るいろいろパターンレシピ メール配信だと見ます!

- ・年齢・性別による1日に必要な摂取カロリーと目安となる献立。市のメールマガジンより 情報を入手したい。
- ・手間なく作れるレシピをメールで。
- ・自井市の地産のもののレシピをインスタグラムで。
- ・健康(ダイエット)料理をインスタグラムで知りたい
- ・簡単に作れる、もう1品おかずをインスタで
- ・市内で作っている農産物に関する情報を Facebook で
- ・時短料理などを YouTube で
- ・取り組み内容の紹介

【ホームページ】

- ・市のホームページ上で、トップページから分かりやすく簡単にアクセスできる『食に関する情報』ページを設置し、項目別に選択可能で高齢者に合った手軽なツール。
- ・ホームページにレシピがあることを知らなかった
- ・毎日、白井市のHPを見ているので、HP内でお願いします。
- ・HPで一週間の献立例などがあったらうれしい。
- ・市の特産品で作る料理やお店を市の HP で紹介
- ・市のホームページで健康レシピや季節ごとのレシピなど
- ・簡単で手軽に調理できるレシピ
- ・おすすめの飲食店メニューを市のホームページで
- ・市のホームページに蓄積されていけば良いと思う。レシピは必ずそこにあるということでないと、再アクセスしにくいため。 レシピが新しく追加された場合にそれを SNS で広告すると良い。
- ・市産の食材を使ったお店や、市内料理店の冊子など。
- ・シニアが簡単に作れるレシピ。ランチで利用できるお店のメニューに入れる。
- ・取り組み内容の紹介
- ・地産地消の旬野菜を使った料理を白井公式 YouTube や HP 動画で。

【広報誌】

- ・広報とかでどのような店がどのような食への取り組みをしているのか?知りたい
- ・広報は見るので白井産の野菜料理などしりたい。市のホームページはあまり見ない。
- ・広報をポストインしているなら、その時、高齢単身者向けに情報を、1人で、余り火、洗い物も余りでず等
- ・広報 栄養バランス 食材の栄養素
- ・ネットでは入手できないような足で手に入れた生情報。ツールは広報がいい。

- ・健康を保つ為の食事の情報を広報誌で知りたい
- ・ダイエットに効果があるメニューを広報で教えて欲しい
- ・受け取る方にもあらゆる年齢層があり一概には言えませんが、やはり広報誌が基本だと思います。 市のホームページの各月号紹介の部分から詳細に分かれば内容をプリントもでき良いなと思う。
- ・簡単にできるレシピを紙媒体で入手したい
- ・地元産の販売、市などの開催を地域の新聞や広報誌で
- ・健康に長生きするための啓蒙記事を広報などの紙面で入手
- ・白井市の農家さんが作っている野菜や果物の発信、その農家の方が家で作っている家庭料理をもとに栄養士の方が塩分などを考えて手を加えたレシピなど広報で毎月取り上げる旬の食材のレシピコーナーを作りのせて欲しい。年配の方はあまりネットやモバイルを活用できないと思うので、広報に写真入りで紹介者はこの方です。と、顔写真入りで載せては如何でしょうか?
- ・市産の食材を使ったお店や、市内料理店の冊子など。
- ・今のまま広報でいいのでは?
- ・お手軽さと節約術
- ・広報白井のような、こちらから検索しなくても得られる情報源(pull 型メディアだと自分から市の情報を得ようと思うことがないため)
- ・高齢者にとっては紙情報が未だ役立つ 地産地消、無駄のない消費、処分廃棄の知識
- ・野菜をあまり食べない子供(小学生)でも食べられる、野菜を使ったレシピやサッと作れる レシピ、成長に良いメニュー等
- ・シニアが簡単に作れるレシピ。ランチで利用できるお店のメニューに入れる。
- ・今もやっていただいてると思いますが、季節の食材や家にある食材などのレシピを広報し ろいなら目についてみやすいので助かっています。
- ・取り組み内容の紹介
- ・地元の野菜などが新鮮で安く買うことができる情報

【その他】

- ・お手軽さと節約術。
- ・メタボ対策のレシピ、ツールは問いません。
- ・しろいまっち
- 各センターで入手
- ・簡単にできる胃腸に良いレシピ
- ・QRコードで。
- ・私自身は何も役立てていないが、他の方にとってどうなのかはよく分からない
- ・季節の旬の食べ物の効果や調理方法を、紙面によって得たいとおもいます。

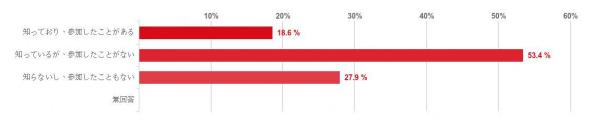
- ・簡単に調理できる調理方法を各支所等で 実演して欲しい。
- ・簡単で栄養バランスの良いレシピを掲載して欲しい
- ・白井の梨を食べると喉が痒くなるので、痒くならない食べ方、アレンジレシピ
- ・毎日の夕飯の献立
- ・健康的になる食事
- 時短料理献立
- ・本当に美味しいと思えるレシピ
- ・簡単に目につくような
- ・高齢者が食べたいと思うレシピカード 栄養面、カロリーなども記載
- ・クックパッドなど、レシピサイトを活用してみたら良いと思う。 次念序の食べ方など
- ・分かりやすい食材での料理
- ・高齢者の健康に関するもの 生活習慣病改善に関するもの
- ・手軽に、できる昼御飯
- ・自分の状態を把握し、自分に合った対応方法を把握したい。
- ・学校からの手紙だと必ず目を通すので、子供がいる世帯には学校を通すのがいいと思う。
- ・原因論を主要とする現在の啓蒙を目的論をメインに革新することを切望します。
- ・地元農産物を随時直販しているような店をインターネットで確認できるとありがたい。
- ・野菜をあまり食べない子供(小学生)でも食べられる、野菜を使ったレシピやサッと作れる レシピ、成長に良いメニュー等を 各児童センターや図書館で。
- ・冊子になっていると読みやすい
- ・年齢やライフステージに合わせた情報
- ・食育店の所在地をもっとわかりやすく載せてほしい
- ・健康管理に参考となる食情報
- ・メディアから収取しているので、市からの情報は特に必要ない。
- ・外に出られない時に最低限の食べ物、水分など電話、ネットで注文、配達してくれるシス テム
- 市のたより
- ・健康料理(子供むけや高齢者むけ等) 折り込みチラシ
- ・学校で子供達へ。それから家庭に。子供の興味が親を動かす
- ・白井市民なら一般より安価で買える梨園の案内を新聞折込みチラシで知りたい。
- ・高齢者にとっては紙情報が未だ役立つ 地産地消、無駄のない消費、処分廃棄の知識
- ・健康のために栄養バランスを取るために気をつけたらいいことを YouTube で知りたい
- ・ウェブ AI を活用した、その人の生活に食事、調理の情報提供
- ・生活習慣病対策、スポーツする子供の為の食事、など
- ・各時代毎の主要レシピと相対栄養素とカロリーを比較して、尚且つ現在可能な安全性を加味した体系説明。

- ・地元農産物を随時直販しているような店をインターネットで確認できるとありがたい。
- ・地域情報の集まるサイト
- ・市内のスーパー等の売り出しを web で
- ・地元の野菜などが新鮮で安く買うことができる情報
- · tjutjh

Q7 あなたは、市の食育に関する講座や料理教室を知っていますか。また、参加したこと はありますか。あてはまるものを1つ選んでください。

(例:健康知っ得料理教室、男性料理教室、女性のためのヘルシー食育講座、おやこの料理 教室、おやこのみそづくり体験教室など)

【全体】n=204



Q8 Q7 で「知っているが、参加したことがない」と回答した方にお伺いします。参加したことがない理由について、記入してください。

【全体】n=109

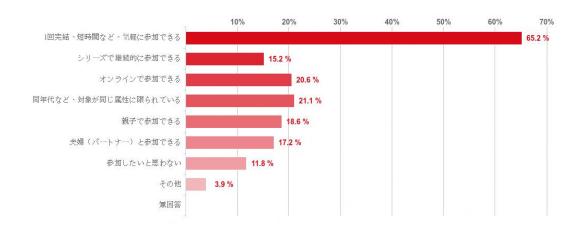
- ・一人で参加するのがハードルが高いので
- あまり興味がないから
- ・参加費を払って、作り方を見て、試食する 自分がその場で作るのは面倒
- ・長年妻に頼った食生活のため、行動に移すのが億劫なため。
- ・仕事で参加する時間がない。アプリで間に合う。
- ・自営業なので行かれない
- ・お年寄りの参加者が多いとなんとなく思ったため
- ・面倒
- ・親子教室などは小学生以上で、それ以外では預け先がないや都合がつかず
- ・80歳のじじいは気おくれがする
- ・日にちが合わない。子供対象で大人が出られない
- ・参加はしてみたい気がする。基本的に忙しい。
- ・なんとなく参加しずらいかな。
- ・開催場所が遠い
- ・どんな様子なのか分からなくて不安。どういった様子なのかを、過去の写真つきで紹介し

てもらいたい

- ・桜台センターなら行きやすいと思います
- ・動機が作れない
- ・開催場所までの距離があるのと、時間が合わないから。
- ififi
- ・好みに合わない、年齢にマッチしてない
- ・簡単に参加が面倒みたい。 あれこれ材料等用意しないと出来ない料理をつくるみたいで、 単純で良いので
- ・仕事、育児等多忙のため。
- ・知人、ネットなどから教えてもらえる。どんな人が来るか分からないので、積極的に参加 できない。
- ・自分が望む方向の講座等に出会えてていない
- ・興味がある料理は、レシピをもとに、一人で作る性分なため。
- ・みそつくりに参加したいのですが、親子の年齢制限があり参加出来ていない
- ・時間が合わない 料理レシピと健康は関連しないと感じているので、料理教室には魅力を 感じない
- ・募集人数が少ない。曜日が合わない。参加したいような料理ではないのであまり興味がない。
- ・若いお母さん向けや男性用だったり、高齢者向けが多く、対象からは大抵外れている。40 代女性です。
- ・育児&就業中で忙しい。おやこの教室の情報は知らなかったので土日でタイミングが合えば是非参加したい。いちいち市のホームページを見に行く機会がないので X やインスタで情報を流して欲しい。我が家は車が無いので西白井の複合センターなどでやって貰えると嬉しい。
- 知らなかった
- ・子供と一緒に参加したいが、なかなか子供の同意を得られないので参加できていません。
- ・自分では料理をしないため
- ・仕事をしているので、なかなか予定が合わない。平日、昼間の時間が多い気がします。
- ・未就学児と一緒に参加できるものが少ないから

Q9 あなたは、どのような食育講座や料理教室なら参加したいと思いますか。あてはまる ものを上位3つまで選んでください。

【全体】n=204



Q10 あなたは、食に関して、市にどのような取り組みに力を入れてほしいと思いますか。

【全体】n=204

【食育】

- ・今の所、小学校や中学校で学んだことが活きているように感じるため、学校での食育教育 に力を入れてほしい。
- ・子どもの食育 娘は幼稚園に入った途端に好き嫌いするように。他の子どもの悪影響かと 思われます。
- ・年齢等による変わる、健康的な食事指導を 教えて欲しい。
- ・四季を分けての食材を使った食育
- ・幼少期から食育 安ければ良い、食べられれば良いという考えかたの是正
- ・小中学校・高校での各年代に合わせた食育 (総合や LHR の時間を使っての授業として)

【飲食店】

- ・飲食店を増やして欲しい 白井市は他の市と比べて少ない気がする
- ・飲食店の勧誘(税金の低減や土地斡旋)など街が活気つかないと無理
- ・レストランの誘致をしてほしい 食べる場所の数が圧倒的に少ない
- ・おいしいお店/メニューの紹介(カテゴリー毎)
- ・白井市内産の地産地消をアピールするためにも、定期的に日曜市などを開催。 白井市の B級グルメを飲食店の協力を得て作る。
- ・市の特産品での料理のレシピや使って出しているレストラン等の紹介。
- ・地産地消になる飲食店をもっと教えて欲しい。
- ・地域の飲食店とのコラボ
- ・病院に行くほどでは無いが、少し健康に不安がある時に参考になるレシピの紹介や、例えば健康をテーマにしたカフェやレストランの運営など
- ・市役所のレストランがなくなってしまったのが残念です。 西白井駅を利用していますが

駅前に気軽に休んだりできる広めのカフェのようなお店ができると良い。 レシピの発信は とても参考にできるものもあるので続けて欲しい。

- ・白井市産の食材を使った料理を出すカフェを誘致するなど。
- ・レストラン、食堂が少なすぎます。 白井駅前、西白井駅前辺りに誘致して欲しい!
- ・食の施設の整備
- ・地元の料理屋(定食屋等)と子供の関わりを増やし、小学校等で地域の食べ物やこんな料理屋さんがある等を子供に教えて欲しい。

【講座、イベント等】

- ・料理教室(初心者向け、男性、子育て世代の男性対象を含む)
- ・白井市の農家さんの野菜等を使用した料理教室の企画
- ・イベントでのキッチンカー
- ・駅前や公園、イベントなどで紹介や販売をしてほしい
- ・こどもが楽しめるイベント
- ・単独開催ではなく、イベント等との抱き合わせ
- ・食に関してのイベントを増やしてほしいほしい
- ・各地区でのイベント 地区の人が歩きや自転車で行ける場所での開催
- ・食育にかなった簡単な料理もokですが、時には上品で見た目にも味にも満足できるような講座が有ればと思います。
- ·zoom で参加できるような食育講座をやってほしい。
- ・梨狩りやイチゴ狩り等の体験型のイベントがたくさんあると嬉しいです。
- ・食生活を見直す機会のあるイベントなどがあるといいなと思う。
- ・梨の農業体験を、全年齢対象として欲しい。現在は60歳以上
- ・家族で参加できるような、お祭り 外国の食に触れる物、参加型のもの
- ・託以前あった託児ありの料理教室、親子で参加できる料理教室がとても良かったので、ま たぜひ参加したい。

野菜を育てたり収穫体験の機会等。

【地産地消】

- ・地産地消を、うながすレシピのインターネットを利用した宣伝
- ・地元食材を使った料理を映像配信、記録して配信してほしい。
- ・地元の野菜を取り入れた 料理を広報やホームページで紹介してほしい。
- ・地産地消 やおぱぁくで市外産地品が市内産地品よりも安値で売られているのを見たことがあります。 市外産地品が売れてゆき、市内産品が売れ残っているという光景は心が痛みます。 食を提供してくださる市内農家さんを守っていただきたいです。
- ・安全安心で地産地消を PR してください!

- ・地産地消をもっと促進してほしい (生産・販売の促進、PRなど)
- ・白井梨、自然薯だけでなく、千産千消ならぬ白産白消を強調して欲しい。市の宣伝が圧倒 的に足りない。ウォーキングで歩いてると、農家の人達と話す機会があるが、スーパーには 出てない色んな農産品を作ってる。
- ・地元でとれる野菜や果物を PR
- ・地域で収穫された野菜の食べ方を教えて欲しい
- ・地産地消の物が有るなら広報や市のホームページ上に宣伝出来たら良いと思います
- ・白井市内で収穫される農産物を使用した料理の推進。いわゆる、地産地消。
- ・個々の身体的な異形成を重視して地産地消に特化した取り組みを願望します。

【PR、情報発信】

- ・白井市の食材を使ってのレシピとその食材を入手する方法を発信してほしい
- ・こども食堂への助成や PR
- ・市の特産物を増やしPRしてほしい
- ・白井産の農産物のアピール
- ・特産品をもっとアピールしてほしい
- ・ホームページや YouTube に載せていることを、広めて欲しい
- ・健康診断の結果に沿うレシピの発信
- ・色々とやっていると思うので、それを沢山の人に知ってもらえるようにしたらいいと思います (SNS や、回覧板など)
- ・地元の宣伝になるような
- ・市の特産品の販売所を誰もが把握できるように、複数の方法で検討する。
- ・継続的にお知らせください
- ・梨という名産があるのに、PRが少なくて、白井市の知名度が低い。テレビ朝日の相葉マナブなどの料理番組で、白井の梨を取り上げてもらってほしい。 他にも、気軽に参加できる食のイベントなどを開催して欲しい。
- ・白井の食文化やお店の周知をしてほしい。いいお店も若者の目に触れやすい媒体で紹介すると効果があると思う。
- ・梨や自然薯などの名産をもっと広める為にレシピ等を積極的に公開してほしい なんか消極的
- ・一般的な(常時家庭に有る)食材でのレシピ紹介
- ・目立つ情報発信
- ・直売農家の紹介
- ・簡単に作れて栄養が取れるレシピをいつでも見れるように YouTube などに配信してほしい。
- ・タンパク質やカルシウムや食物繊維が取れるような献立を紹介して欲しい

- ・ネットでわかる、料理レシピ
- ・悩みに応じた摂るべき栄養素や、それを摂れるレシピの提供
- ・高齢者の栄養管理と簡単にできる食生活提案
- ・栄養面に関する関心が高いみたいだが、豊かな食生活という点で、本当に美味しいもののレシピや料理の紹介をしてほしい。
- ・オーガニック食品の誤情報の改善
- ・まずは市内でとれる食材を広めてほしい
- ・市産の食材を、梨以外も含め、市民にまず知ってもらいたいです。
- ・白井市でとれた野菜や果物を使った料理を広める
- ・安くて美味しい料理の作り方など。
- ・健康上問題があるような食物に関する情報の提供
- ・テレビワイドショーで取り上げるような健康に害のある情報なども必要
- ・農産物における残留農薬の基準(国際、国内)などの知識の啓蒙活動
- ・超高齢化社会を迎えるにあたって少しでも健康寿命を伸ばせるような食の献立、栄養バランスなどを定期的に市民に提供して欲しい。
- ・最近、値上げが起きているので、格安で手に入れられる情報が欲しい。
- ・白井産の食材を売っている場所、白井産食材を使った料理レシピを発信とかですかね。
- ・若い世代は紙媒体はあまり目を通さないと思うので SNS などを利用した情報発信
- ・健康寿命が伸びる食品や食材の積極的な宣伝。それらの価格面でのサポート。
- ・纏まりませんが、若い方が好まれるような韓国料理のシリーズがあってもいいと思うし、 白井市で採れる地元ならではのレシピや健康を中心とした糖尿病予防や高血圧予防などの レシピにも興味があるのでどれかに力を入れていただけると嬉しいです。
- ・新鮮な野菜や果物をどこで購入できるかなど
- ・フレンチやイタリアン、アジア料理などシェフの簡単再現レシピが知りたい 特に梨は上記の料理で汎用性が高い食材なので、いろいろなレシピが知りたいです 農家のお家でこんなふうに食べてます料理はあんまりいらないです
- ・地域食材の活用や、本当に美味しレシピの紹介。 健康でも、美味しくなさそうなのは必要ない。 本当のプロレシピが良い。
- ・食材に含まれる栄養、その栄養でどのような効果があるのか分かるようなものがあったら 面白いと思います。

【その他】

- ・市が取り組む施策として特に重要性は感じない。
- ・特になし
- ・健康状態を把握して、個々へ不足している部分を助言
- ・美味しい野菜たべたいです

- ・年配向けの食事のメニューを増やしたい
- ・食というのと同時に、口腔衛生や誤飲防止などを関連づけたものだったら興味がある
- ・白井市の名産を取り入れた
- ・高齢者対応(ふんわりした回答で申し訳ありません) 学校の給食の質向上
- ・特産品を扱ったカフェやキッチンカーを駅前に出して欲しい
- ・地産地消、無農薬、簡単レシピ
- ・ノンアレルゲン梨の開発をくぼたえみ議員とかにやってほしい
- ・市の政策順位ではそんなに優先すべきだと思わない。
- ・O6と同じです
- ・地元や千葉の特産品
- ・地元野菜を知る場を作り、安く手軽に買えるようにしてほしい
- ・高齢者対応
- ・減塩食
- ・健康的なレシピ
- ・魅了ある街
- ・市の野菜を使ったものなど
- ・子供達のきゅうしょく
- ・ダイエット
- ・市が関係するかどうかわからないが、やおぱぁくを充実してほしい。
- ・現状で十分
- ・今、話題の子供のばっかり食べ
- ・市の野菜などを使ったものや、サイズやキズなどで市場に出ないが美味しい野菜などの即 売会
- アレルゲンのない梨作り
- ・オーガニックな地元の食材
- ・市の名産を使った食の提案
- ・梨やピーナッツ等を使ったお菓子
- ・身近な食材で簡単に調理が楽しめるように
- ・介護用
- ・食と○○のようなコラボ開催
- ・もっと具体的な質問でないと回答しにくいです
- ・参加し易い場所と日程
- ・給食の廃棄を少なくする取り組み
- ・白井銘柄の美味しいお米が作れたら嬉しいですね!
- ・情報交換が出来るコミュニティサークルをいくつか作り、お助けたいの様な活動を支援する

- ・年齢層が広過ぎ、高齢者には参加は容易いことでは無い。
- ・PFCバランスについて取り上げて頂きたい
- ・正直、市が積極的に実施するべき内容では無いと思う
- · 能登半島応援
- ・集団健診の時に、自宅の味噌汁を持っていくと塩分測定をしてくれる。
- ・これらの質問とは違いますが、老人が徒歩で行かれる食事処が殆ど無い。こんな町に住ん でしまった事後悔してます。
- ・市が取り組む全てにおいて、未来を見据え合理的且つ無駄(パホーマンス)にならない様を 希望。
- ・市内の畑を利用した農作物体験の機会を増やして欲しい
- ・直売所の野菜が美味しいので継続して農業をつづけていけるように支援してあげてもらいたい。
- ・千葉で採れる美味しい肉、魚、野菜を駅前スーパーなどで気軽に購入できるようにして欲 しい。
- ・オーガニックな野菜、果物の生産、添加物の少ない食品または無添加の加工食品の推奨
- ・白井に特産品を作る取り組み
- ・ご当地の食材を生かしたお店や健康的なおすすめ食事
- ・市内の食材の紹介
- ・これからの未来を育つ子ども達に確かな味、コンビニやスーパーのお惣菜はやはり味が濃くなっていたり家庭では使用しない調味料が入っているので、本物の味、家庭の味を覚えて 大人になって欲しいと思います。
- ・【歩いたらポイントがもらえる】みたいな感じで、健康の良い食生活をおくったらポイントがたまり、しないのお店で割引してもらえるとかがあれば、気にかけるかもしれない
- ・毎年捨てられている梨の有効活用や安く販売できる取り組みに力を入れてほしい。 高い 自然薯をもっと安く販売してほしい。無人の野菜売り場を増やしてほしい
- ・農家さんの支援をして、身近なところで美味しい食材が手に入るようにしてほしい。
- ・身体によい、添加物を使ってない健康に気を使った食材を扱ってほしいです。
- ・市内で作っている特産品を主に力を入れて頂きたいです。
- ・健康情報や料理レシピは専用のサイトから見ることが多く、広報紙や市ホームページ、市 YouTube をわざわざ見に行くことはない。 それよりも、白井ならではの食材活用やしろいふるさと産品の美味しい食べ方、生産者との交流など、産業も豊かになるような取り組みが良いのではないか。
- ・自分事として把握出来るようにしたい
- jfgh
- ・他のところにお金をかけてほしい
- ・なるべく農薬を使わない野菜や果物の生産や、それを学校給食に提供して頂きたいです。

- ・こどもたちがご参加出来る農業体験を近所でやってくれたらいいなと思います。 市内でも市民プールの方へ行くのは堀込地区からは遠いです。空き地活用や、池小のプール脇の長く使っていない土地を活用出来ないでしょうか。休み時間にこどもたちが水やりも出来ます。
- ・子ども達が食べる給食は、添加物が入らぬよう健康的な食にしてほしい
- ・地産地消の推進のための教育やスーパーなどへの販路開拓、スマート農業、特産品を使ったレシピの紹介、持続可能な農業のための農業法人の誘致、プレコンセプションケアの推進
- ・減農薬栽培等 食品の安心安全に 力を入れてもらいたいです。
- ・地域ごとの特色にあった取り組み。 団地・分譲地地域と昔からの地域では住民や世代、生活習慣に違いがあり、取り組み手段にも違いが必要と思う。
- ・市内の食品販売店(スーパー、小売店)と連携して購入の動機となるような取り組みをしてほしい
- ・子ども食堂などの社会貢献への絶大な支援
- ・保育園のレシピを教えてもらう、試食など。
- ・市内の店や農家と協力して白井でしか食べられない健康食の開発
- ・梨園オーナーと話し合い協力して、白井市民なら安価で地方発送できる仕組みを構築してください。梨の大産地の住人なのに、いい思いがない。安く送れれば、他自治体にファンも増えるでしょうに。
- ・自給から食べるまで。道の駅のような白井で作った野菜や果物を販売、食堂なんてあると 良い。おしゃれで利用しやすい貸し農園とかも
- ・輸入食材、国内の物流などに問題が発生したときに白井市周辺で取り得る対策、影響軽減 策、普段から心掛けておくべきことの説明、情宣。
- ・自然薯や梨をはじめ、白井市でよく取れる食材を使ったもので、かつ、短時間で作れる料 理
- ・栄養だけからはいるのではなく、料理の基礎から教えてもらいたい。 魚の捌き方や食材の切り方など学びたいと思う。
- ・荒地がかなりあるので市民農園の促進(安く貸したり)や散歩コースなどに野菜が売られていると助かる。梨などもかなり梨園に捨てられて腐っているのを見ると何とかならないかといつも思う。 マルシェとかでなくとも気軽に白井産の野菜や果物が手に入ると助かります。

