

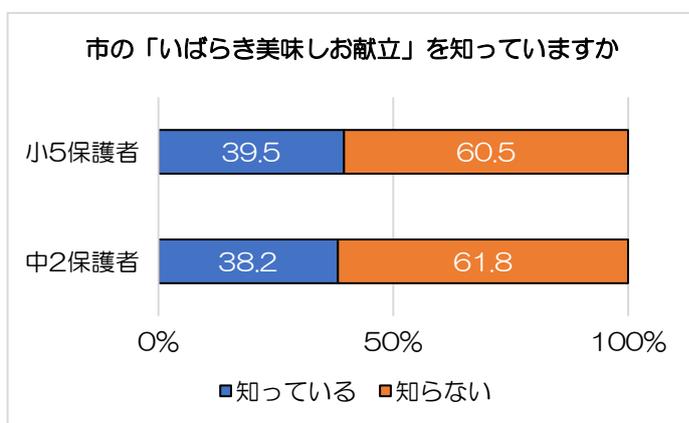
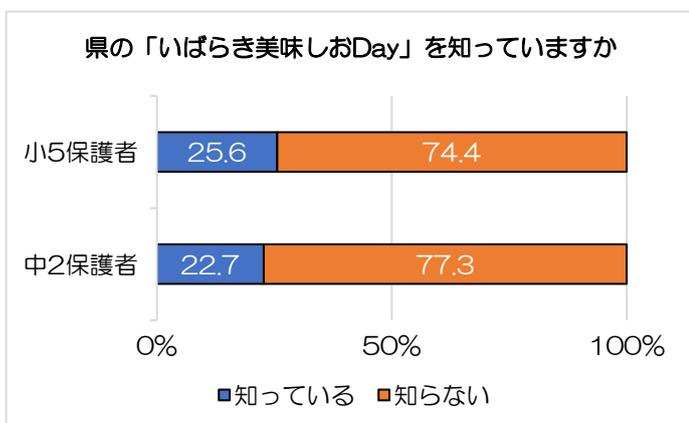
令和5年度 食生活に関する調査結果（中間報告）

令和5年6月に、市内小・中・義務教育学校で実施した「食生活に関する調査」の結果を報告します。

対象	小学5年生（児童）	小学5年生（保護者）	中学2年生（生徒）	中学2年生（保護者）
回答者数	1,136名	860名	1,074名	586名
回答率	85.6%	66.6%	82.3%	45.5%

※義務教育校前期課程第5学年および第8学年児童生徒・保護者を含む。

I 減塩の取り組みの認知度



減塩の取組に対する認知度は、今年度新たに加えた項目です。「いばらき美味しおDay」と「いばらき美味しお献立」を「知っている」と回答した保護者は、それぞれ約2～3割、約4割と低い結果となりました。今後も減塩の取組を広めるため、献立予定表や給食だよりを通して、引き続き減塩の必要性を伝えていきます。



茨城県では、減塩であっても料理は美味しくできるということを県民に知ってもらうとともに、日頃から減塩に取り組んでもらえるよう、40（しお）を半分に減らした20日を減塩の日「いばらき美味しお（おいしお）Day」として定めています。

ひたちなか市の学校給食でも、この取り組みを実施するため、月の献立からひとつを「美味しお献立」として提供しています。

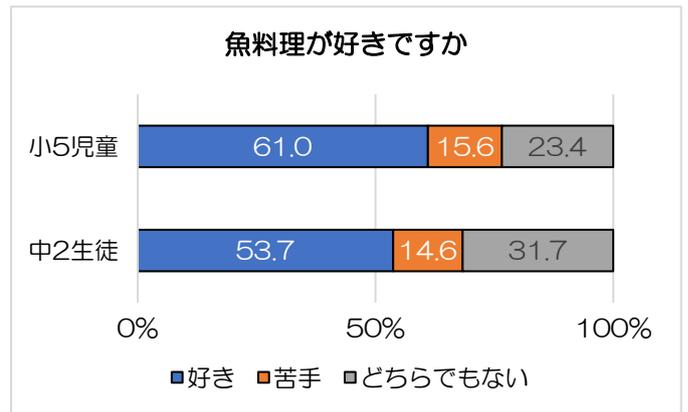
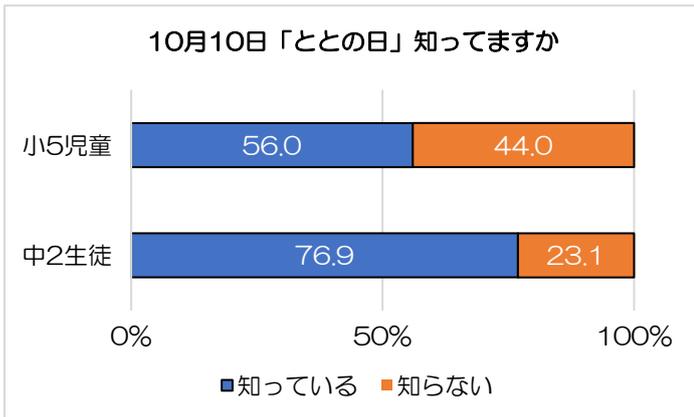


給食レシピのご案内

「いばらき美味しお献立」だけでなく、毎日の給食も食塩の量に配慮して作られています。市ホームページでは、人気の給食レシピを公開しています。ご家庭の食事づくりにお役立てください。



2 魚食の取り組みの認知度



10月10日の「魚（とと）の日」の認知度は、小学生が56%、中学生76.9%と小学生で低い傾向がありました。今後も、給食だよりや放送等を活用して広めていきます。

魚料理が苦手な理由として、「骨がある」が最多でした。他には、「食べるのに時間がかかる」「匂いが嫌い」などの理由もありました。また、家庭での魚料理が出る頻度は「週1~2回」と回答する保護者が最多でした。

魚料理は肉料理に比べ、敬遠されがちな傾向があるかもしれません。今後も、レシピなどを通して家庭へ働きかけていきたいと思えます。



「給食おさかなレシピ集」を活用しよう！



市学校給食会では、市魚食普及活動実行委員会との協力により、令和3年3月に「手軽さ叶える おいしさ奏でる 給食おさかなレシピ集」を発行しました。学校給食で提供している水産物を使用した料理のうち、子ども達に人気のあるものをピックアップしたレシピ集です。

市ホームページからレシピ集を閲覧することができます。



◎ひたちなか市学校給食会では、各学校の児童生徒及び保護者の食生活に関する実態を把握し、今後の食に関する指導の充実を図るため、毎年6月と11月に、市内の小学5年生及び中学2年生を対象に実態調査を実施しています。11月調査につきましても、ご協力よろしくお願いいたします。