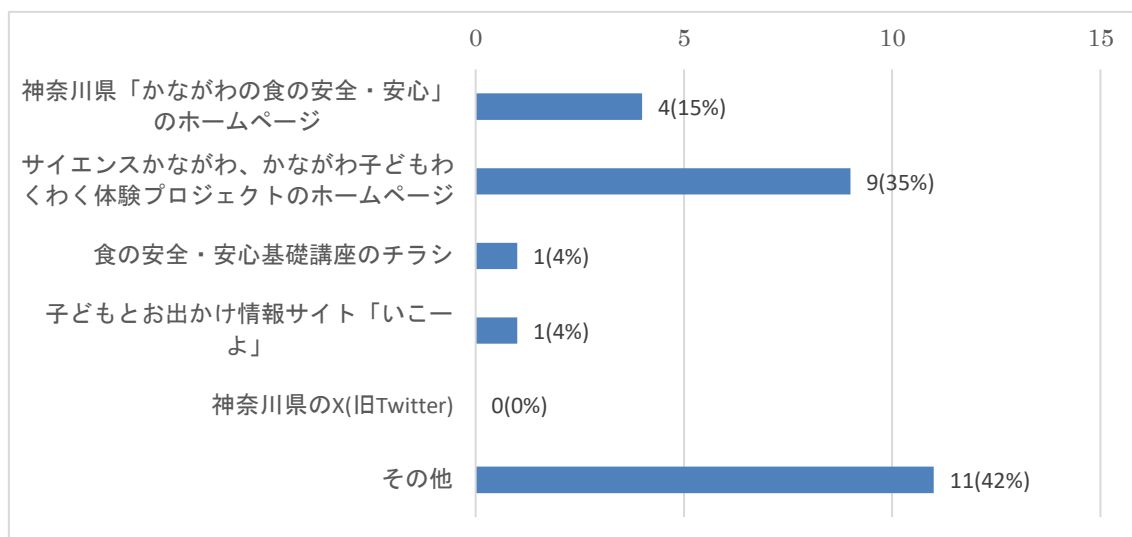


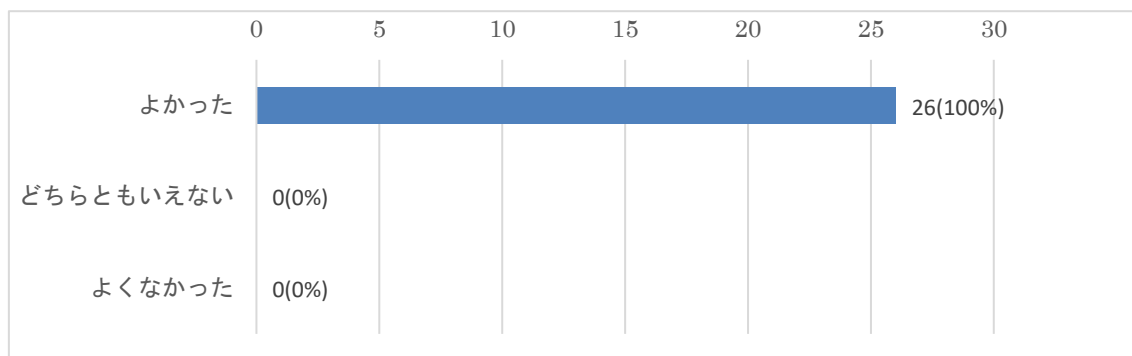
令和7年度第3回かながわ食の安全・安心基礎講座 アンケート集計結果

アンケート回答者数：保護者 26 名（講座参加者数：26 組 53 名、回答率：100%）

問1 本日の講座を、何でお知りになりましたか。



問2 本日の内容はいかがでしたか。

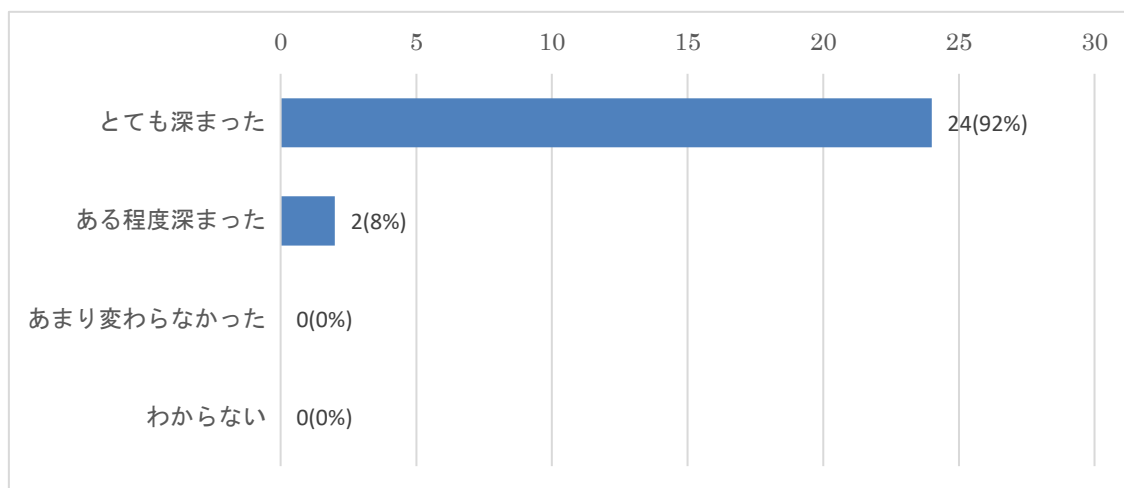


[具体的なご意見、ご感想]

- ・普通は見られない場所や処理の工程などを見ることができて、とても勉強になりました。
- ・食肉がどのような経緯で食卓に並ぶのか、子どもに伝えることができてよかったです。
- ・普段知れない事が肌に感じる距離で体験できた。多くの人に触れる機会がふえて、食品ロス（命のムダ使い）を防げると良いなと思います。
- ・説明がわかりやすかった。（見学中と講義のどちらも）処理スピードの早さにおどろいた。
- ・詳しく説明していただけて、とても勉強になりました。と畜場を初めて見学させていただき、親子共に貴重な体験でした。
- ・講師の説明がとても良かった。
- ・いのちを頂くことを実感できました。1 頭ずつしっかり検査されていて、安心して食べられるということを目で見て確認できました。
- ・普段見られない部分が見学できた。職員さんの説明がていねいだった。
- ・お肉になるまでみることは普段ないので、子どもに知ってもらえてよかった。
- ・こんなにたくさんの人がかかわっている事、部位によって細かく検査していると知り驚きました。
- ・わかりやすい講義でよかったです。
- ・わかりやすい説明ありがとうございました。
- ・食肉検査が見学できたこと
- ・初めてと畜場を見学させて頂きました。食の安全を守るため、一頭ずつていねいに検査していることを知り、とても勉強になりました。スタッフの方々も皆さんていねいに説明して下さいました。ありがとうございました。
- ・親子で一緒に学べたことが一番良かったです。小学生でも分かりやすい内容の講義でした。見学時、丁寧な説明をして頂け、実際見ながらなので理解が深まりました。
- ・スーパーなどでならば前の工程などが見れて、食育という観点からも勉強になりました。
- ・実際に頭や内臓が流れているのを見て、牛や豚の命をいただいているのだということを意識できました。今まで以上においしく食べたいと思います。

- 牛、豚の病気の部分を取り除く量が多くて、食の安全を守られているのだと感じました。
- 生きて運ばれてきた牛や豚がどのように処理され、食肉として出荷されていくのか理解することが出来て良かった。安全、安心の取組みに感謝です。
- なかなか見る事が出来ない事を親も子も体験させて頂き勉強になりました。

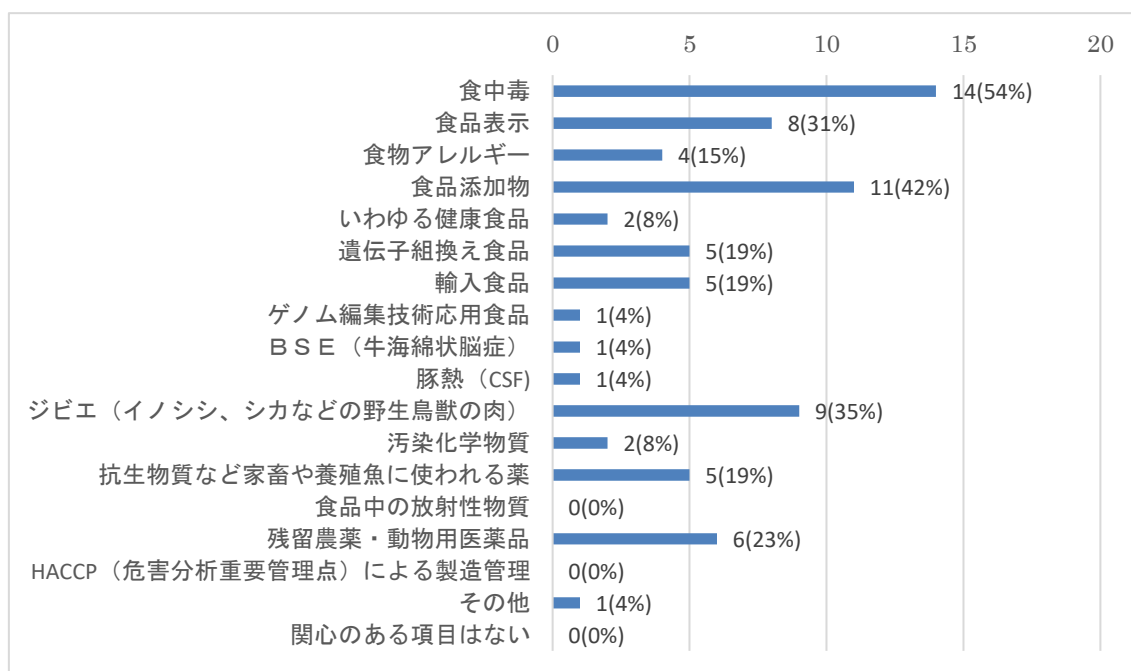
問3 受講前と比べて、食の安全・安心についての理解は深まりましたか。



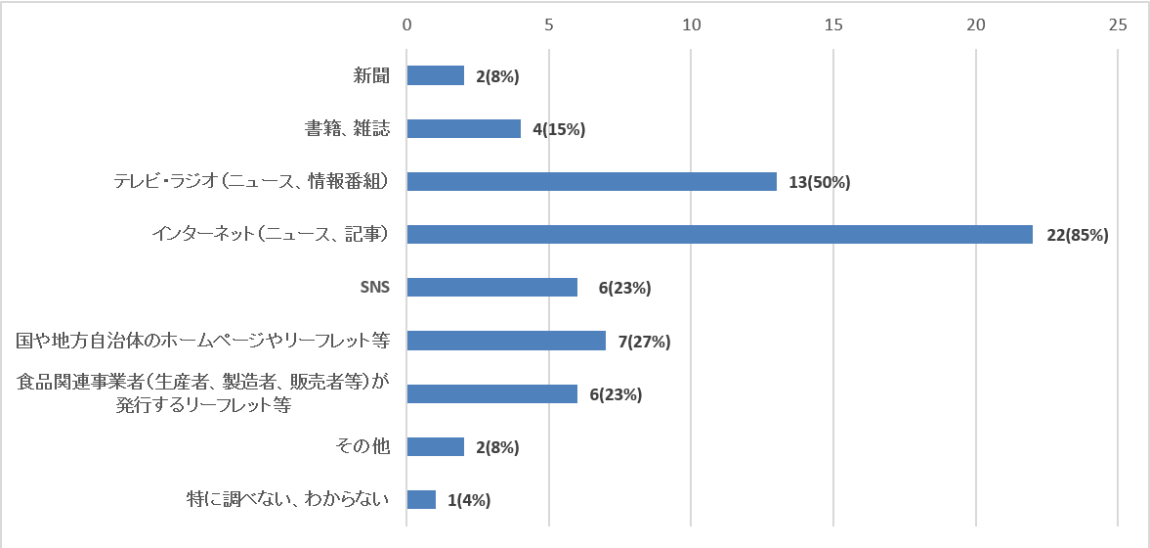
問4 食の安全・安心に関する事項について関心があるものは何ですか。

(最大3つまで選択)

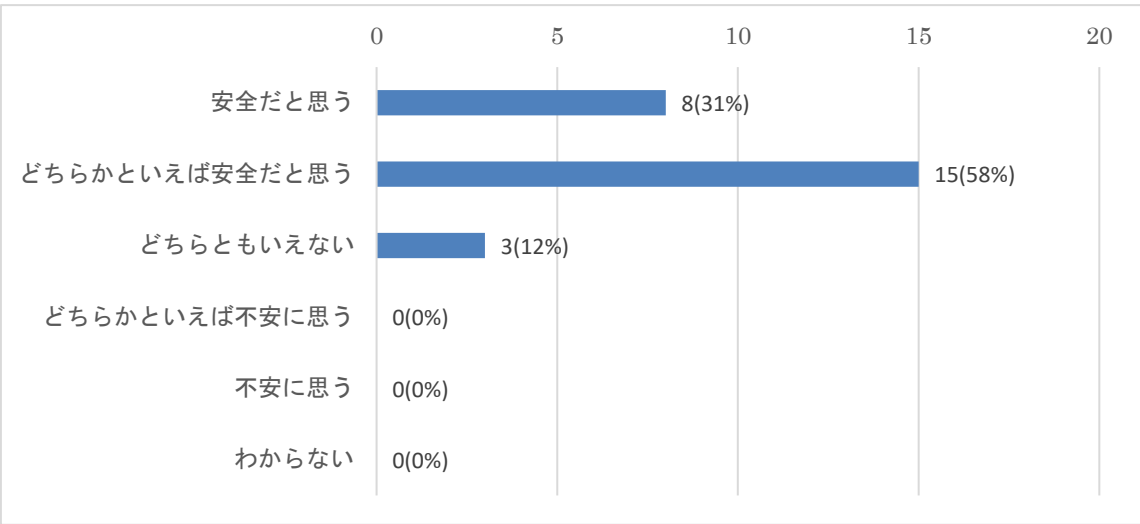
※「汚染化学物質」とは、食品に意図せずに含まれる有害な物質（カドミウム、水銀、ダイオキシンなど）をいいます。



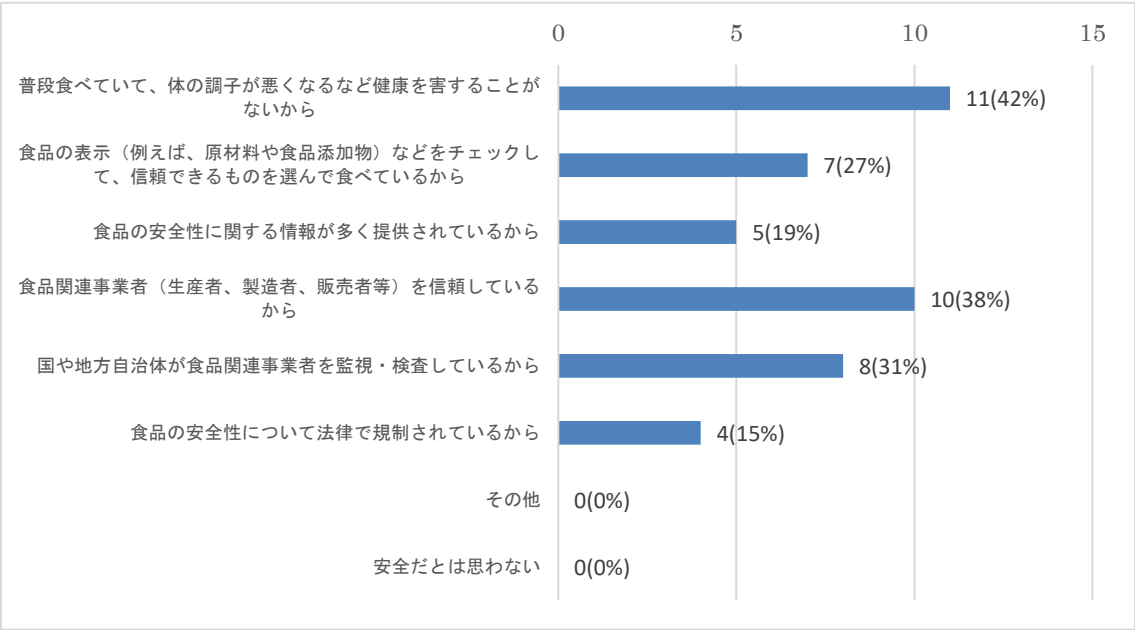
問 5 食の安全・安心に関する事項についてどのように情報を調べていますか。
(最大 3 つまで選択)



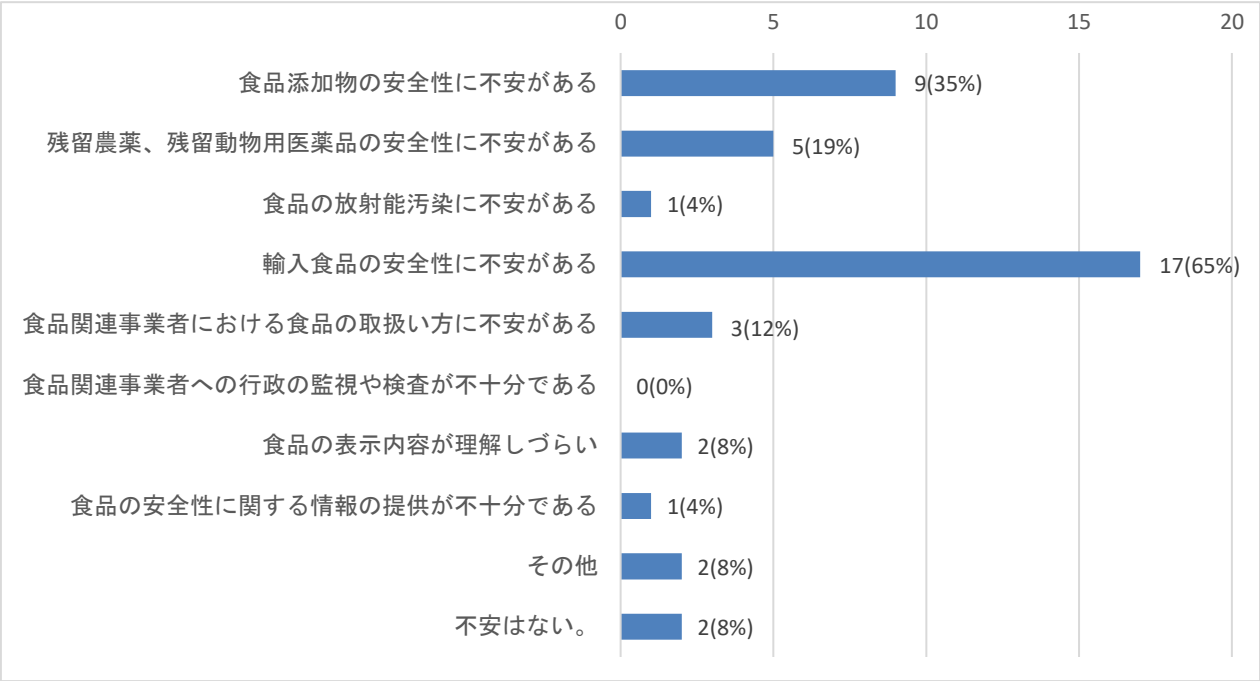
問 6 現在、流通している食品は安全だと思いますか。



問 7 現在、流通している食品が安全だと思う理由は何ですか。
(最大 2 つまで選択)

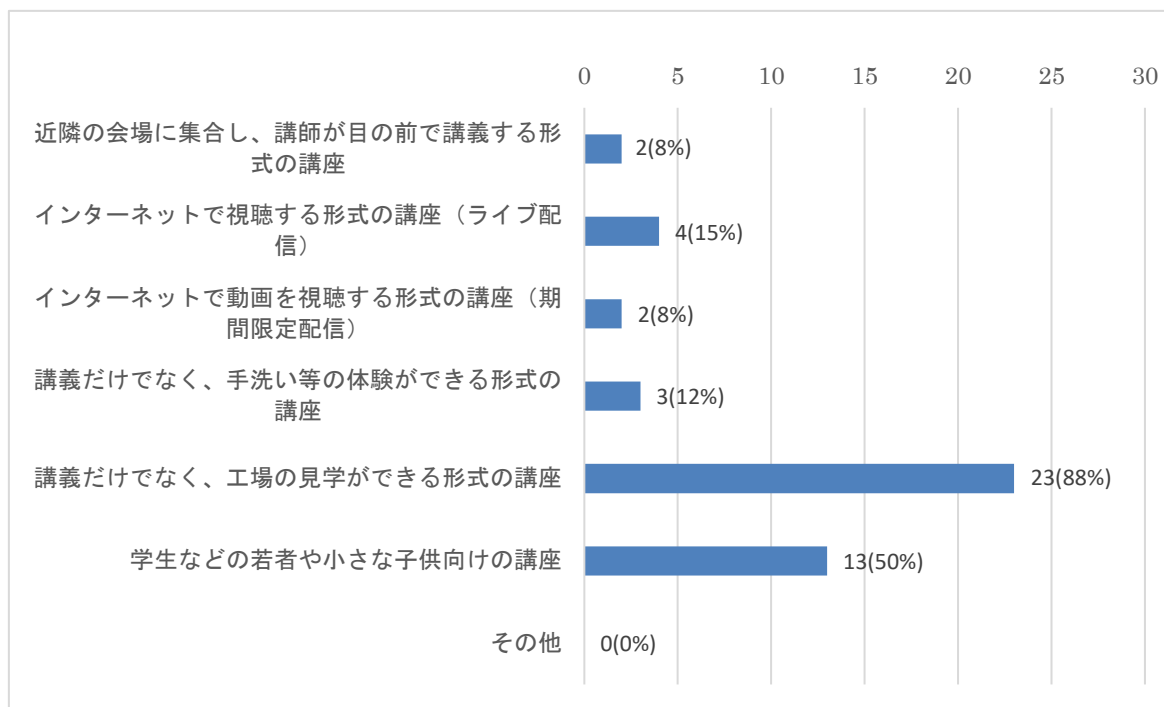


問 8 現在、流通している食品に対して不安に思う理由は何ですか。
(最大 2 つまで選択)

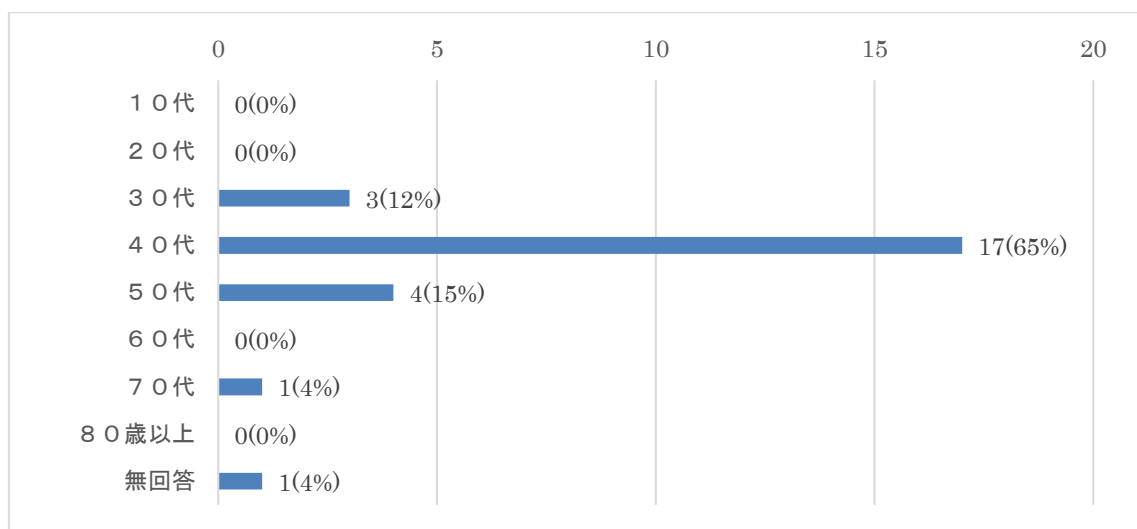


問 9 県では食の安全・安心に関する講座を定期的を開催しています。どのようなものであれば参加を検討しますか。

(最大2つまで選択)



問 10 年代を教えてください。



以上