

テーマ	指標	事業名等	内容	※施策展開の視点			所管課
				①	②	③	
① 食生活	<p>【目標】 『健康や環境に配慮しながら、自らの食を“えらぶ”ことができる』</p> <p>食に関する正しい知識と食を選択する力を身につけ、栄養バランスに配慮した食事等の望ましい食習慣を自ら実践できることを目指します。</p>	1 「食育の日」を通じた食育の普及啓発	食育の日協力事業者の飲食店において、栄養バランスの良い食育メニューを提供する。また、小売店において、地場産食材の販売やレシピの配布、のぼり旗掲出など食育の普及・啓発に取り組む。	○			食と花の推進課
		2 こども食育新聞の発行	旬の食材、食料自給率など、テーマを毎号設定して製作し、学校等に配布する。	○	○		
		3 地産地消推進事業（新潟の食と花のPR事業の一部）	「地産地消推進の店」の認定やキャンペーンの実施等により、市民の地産地消の意識醸成・啓発を図り、市内産農産物の消費拡大と農業者の生産意欲向上へつなげる。	○	○		
		4 ちょいしおプロジェクト	新潟でとれる野菜や果物を生かした減塩運動「にいがた流 ちょいしお生活」を市民に普及・啓発する。市民・健康栄養調査結果の周知、学校における減塩教育および農家レストラン、飲食店、販売店等と連携した取組を行う。		○		健康増進課
		5 健康増進普及講習会等の実施	各区健康福祉課による生活習慣病予防のための食事に関する講習会の実施。	○			
		6 「健康づくり支援店」の普及・啓発	市民の健康づくりを応援する店を「健康づくり支援店」として登録し、健康に配慮した食を市民が選択できるよう図る。	○			
		7 離乳食、幼児食講座	各区健康福祉課による離乳食、幼児食講習会の実施。	○			食の安全推進課
		8 食中毒予防のための講習会の開催	市民を対象に、食中毒予防など食の安全に関する啓発を行う。	○			
		9 きのこ講習会の開催	きのこ・山菜による食中毒予防啓発のため、毒きのこの鑑別指導及び、きのこ食中毒予防の講習会を開催する。	○			
		10 キッズ食の安全探検隊の開催	小学生の親子を対象に食品工場見学を実施し、食品事業者における食の安全への取組を知る機会とする。	○	○		
		11 保育園児・小学生対象の手洗い講習会の開催	保育園・小学校での手洗い指導を通して、食品衛生についての知識を普及する。	○	○		
		12 特定保健用食品・健康食品に関する講習会の開催	食品の栄養表示に関する知識及び、トクホ・健康食品などを選択・使用する際の正しい知識を普及啓発する。	○			保健給食課
		13 給食施設利用者への健康情報の提供	給食施設向けに健康情報（食卓メモなど）を配布し、給食利用者の健康づくりを支援する。	○	○		
		14 生活習慣病健診	児童生徒が、健康への関心・意欲を高め、子どもの頃から望ましい生活習慣を築くことにより、肥満や高血圧などの生活習慣病を予防する。（小4と中1の希望者対象）	○			
		15 給食による食育の啓発	給食を通して、旬の食べ物や地域の特産物を味わうことにより、身近な場所でとれた食材の美味しさを体験する。	○			食育・花育センター
		16 主催料理教室の開催	減塩など生活習慣病予防を考慮した料理教室や地域の食材を使った料理教室の開催、食材を無駄なく使用するレシピを提供する。	○	○	○	
		17 「食育の日」を通じた食育啓発	食育の日にチラシの配布、のぼり旗掲出など食育の普及・啓発に取り組む。	○			
		18 イベントでの食育の啓発	隣接する施設と連携して開催するいくとびあ食花8大イベントにおいて、体験事業や講座などを通じて食育の啓発を図る。	○	○		
		19 食育ミニ体験の実施	気軽に・楽しく食や食文化について学ぶことができる食育ミニ体験を実施する。	○	○		
		20 栄養・食生活アドバイス	展示用食事バランス診断の解説及びアドバイスを実施する。		○		

テーマ	指 標	事業名等	内 容	※施策展開の視点			所管課	
				①	②	③		
② つくる	<p>【目標】 『食文化を受け継ぎながら、自ら“つくる”ことができる』</p> <p>栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践と、郷土料理や家庭料理など地域や家庭で受け継がれてきた食文化の継承を目指します。</p> <p>6. 学校給食における地場産物を使用する割合（食材数ベース）</p> <p>7. 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法が大切だと思う市民の割合</p> <p>8. 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを受け継いでいる市民の割合</p> <p>9. 新潟市食育マスター派遣事業の実施回数</p> <p>10. 拠点施設等における食育の実践を促す事業の実施回数（主催料理教室・団体体験プログラム・味覚体験 等）</p>	1	新潟市食育マスターの登録派遣	食に関する優れた知識・技術、技能及び経験を有する個人や団体を派遣する「食育マスター制度」による地域における食育活動を推進する。	○			食と花の推進課
		2	にいがた流 味覚の教室	小学校、保育園及び幼稚園において味覚をテーマにした取り組みを実施する。	○	○		
		3	郷土料理普及講習会	新潟の郷土料理の講和と調理実習を実施し、郷土料理の作り方などの普及啓発を図る。	○	○		
		4	地場産学校給食推進事業	地場農産物の活用を促進する区の取り組みを進めるほか、地場農産物の更なる導入に向けた課題整理や今後の具体的な取組みについて、教育委員会や市場など関係者と協議のうえ、検討していく。	○	○		
		5	健康増進普及講習会等の実施（再掲）	各区健康福祉課による生活習慣病予防のための食事に関する講習会において、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の視点を取り入れて実施。	○			健康増進課
		6	食生活改善推進委員の養成・育成	食生活改善推進委員の養成及び育成講座において、食文化の継承についての視点を含め実施する。			○	
		7	完全米飯給食の実施	学校給食において「日本型食生活」を実践できるよう、完全米飯給食を推進する。	○			保健給食課
		8	学校給食における地産地消の推進	地域の農業関係者や農協、市場などと連携・協力しながら地場農産物の使用拡大を図る。	○			
		9	「食育の日」の実施	毎月19日の食育の日には、郷土料理や地場の食材を使用した給食を通して、様々な料理と出会い、地域の食文化を体験する。	○			保育課
		10	クッキング保育の実施	給食の下ごしらえのお手伝いを含め、身近な食材に触れることにより、料理と食について関心を持つ力を養う。	○			
		11	団体体験プログラムの実施	幼児、小学生を中心に、団体体験プログラムを実施し、みんなで楽しみながら食に関する知識の習得を図る。（人間関係能力向上も含む）	○	○		食育・花育センター
		12	主催料理教室の開催（再掲）	米を中心とした日本型食生活の実践につながる料理教室を開催。食生活改善推進委員等が行う料理教室等において、地域の伝統的な食文化を取り入れたメニューの提供を促進する。		○	○	
		13	食育ミニ体験の実施（再掲）	気軽に・楽しく食や食文化について学ぶことができる食育ミニ体験の実施。主に、毎週日曜日およびイベント時に開催。	○	○		

テーマ	指標	事業名等	内容	※施策展開の視点			所管課		
				①	②	③			
③ た べ る	<p>【目標】 『生涯にわたって健康で楽しく“たべる”ことができる』</p> <p>健全な食生活により生活習慣病予防等の健康寿命の延伸を図り、また家族や友人と一緒に食卓を囲んで食の大切さや楽しさを実感できることを目指します。</p> <p>11. 主食・主菜・副菜のそろった食事をしている市民の割合 12. ゆっくりよく噛んで味わって食べる市民の割合 13. 朝食を欠食する市民の割合 14. 「共食」が大切だと思う市民の割合 15. 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加</p>	1	「食育の日」を通じた食育の普及啓発（再掲）	食育の日協力事業者の飲食店において、栄養バランスの良い食育メニューを提供する。	○			食と花の推進課	
		2	新潟市食育マスターの派遣（再掲）	食に関する優れた知識・技術、技能及び経験を有する個人や団体を派遣する「食育マスター制度」による地域における食育活動を推進する。	○		○		
		3	にいがた流 味覚の教室（再掲）	小学校、保育園及び幼稚園において味覚をテーマにした取り組みを実施する。	○	○			
		4	郷土料理普及講習会（再掲）	新潟の郷土料理の講和と調理実習を実施し、郷土料理の作り方などの普及啓発を図る。	○	○			
		5	ちょいしおプロジェクト（再掲）	新潟でとれる野菜や果物を生かした減塩運動「にいがた流 ちょいしお生活」を市民に普及・啓発する。		○		健康増進課	
		6	健康増進普及講習会等の実施（再掲）	各区健康福祉課による生活習慣病予防のための食事に関する講習会の実施。	○				
		7	「健康づくり支援店」の普及・啓発（再掲）	市民の健康づくりを応援する店を「健康づくり支援店」として登録し、普及啓発を行う。	○				
		8	乳幼児歯科健診	咀嚼機能や食習慣の育成時期である乳幼児に対して歯科健診、歯科保健指導を行い、適切な口腔衛生習慣の獲得を図る。	○				
		9	市政さわやかトーク宅配便	生涯にわたり食べる喜びを守るため、「知ってそうで知らない！？口の中」のテーマで歯科口腔保健について説明する。	○				
		10	給食だよりの発行、試食会の開催	学校給食における地産地消の取組みや食に関する知識などを普及するため、給食だよりの発行や試食会を開催する。	○	○			保健給食課
		11	給食による食育の啓発（再掲）	友だちや保育士と一緒に食事を食べることにより、身近な人と食事を共にする楽しさや充実感を味わう。	○				保育課
		12	主催料理教室の開催（再掲）	拠点施設である食育・花育センターにおいて、米を中心とした日本型食生活の実践につながる料理教室を開催する。	○	○	○		食育・花育センター

テーマ	指標	事業名等	内容	※施策展開の視点			所管課
				①	②	③	
④ 育てる	【目標】 『にいがたの誇る豊かな食と農の体験を通じて生きる力を“育てる”』 食は農家などの生産者や身近な食材を調理する人などを始めとして多くの人々によって支えられていることに感謝し、食べ物や環境を大切に思う気持ちを育むことを目指します。	1 新潟市食育マスターの登録派遣	食に関する優れた知識・技術、技能及び経験を有する個人や団体を派遣する「食育マスター制度」による地域における食育活動を推進する。	○	○	○	食と花の推進課
		2 新潟発わくわく教育ファーム推進事業	子どもたちや市民に本市が誇る農業や食に対する理解を深め、ふるさとへの愛情や誇り、生きる力を培う食と農の体験の支援を行う。	○	○	○	
		3 農業サポーター推進事業	農作業に興味のある市民を農業サポーター(ボランティア)として登録し、農業への理解と労働力を求める農業者に仲介するなど、農村と都市の交流と相互理解を促進する。	○		○	
		4 食生活改善推進委員の養成・育成(再掲)	食を通じた健康づくりのボランティアを行う、食生活改善推進委員の育成及び養成を行う。			○	健康増進課
		5 教職員を対象とした研修会の開催	栄養教諭・学校栄養職員・栄養士の研修会(総合教育センター主催)や給食調理員研修会、給食主任研修会を開催する。			○	保健給食課
		6 食育指導者の派遣	担当栄養士のいないスクールランチ校へ、栄養士・管理栄養士資格所有の一般市民を食育指導者として派遣し、食に関する指導を行う。		○		
		7 交流給食会の開催	生産者や地域の方々を学校へ招待し、給食会を通して児童との交流を図り、食への感謝の気持ちを育む。		○		
		8 給食による食育の啓発(再掲)	友だちや保育士と一緒に食事を食べることにより、身近な人と食事を共にする楽しさや充実感を味わう。	○			保育課
		9 団体体験プログラムの実施(再掲)	幼児、小学生を中心に、団体体験プログラムを実施し、みんなで楽しみながら食に関する知識の習得を図る。(人間関係能力向上も含む)	○	○		食育・花育センター
		16. 農林漁業体験を経験した市民(世帯)の割合の増加					
17. 農業体験学習を実施している小学校の割合							
18. 食育の推進に関わるボランティアの数(新潟市食育マスター)							
19. (再掲)新潟市食育マスター派遣事業の実施回数							
20. (再掲)拠点施設等における食育の実践を促す事業の実施回数(主催料理教室・団体体験プログラム・味覚体験等)							

※施策展開の視点「①「関心から実践へ」体験機会のさらなる提供 ②体験機会の対象やテーマの明確化 ③人材の育成・確保」

その他の事業等⇒

事業名等	内容	※施策展開の視点			所管課
		①	②	③	
食品表示の監視指導	加工食品を製造する農家や直売所向けに、原材料や原料原産地、栄養成分表示等の食品表示に関する講習会を開催する。			○	食の安全推進課
食の安全基本方針の取組の推進	食の安全意見交換会を開催し、食の安全基本方針に基づく本市の施策について意見交換を行う。			○	
環境と人にやさしい農業支援事業	環境にやさしい農業を実践する農業者の取組を支援し、消費者へ安心・安全な農産物を安定的に供給するため、係る経費の一部を助成				農林政策課