

○ 全市的な取組(食と花の推進課)

事業名	回数等	主な内容、参加状況等
「食育の日」飲食店における食育メニューの提供	6・10・3月の年3回	・食事バランスや地場産食材の使用に配慮した食育メニューを提供 ▶登録店数 19店舗(前年比 0店舗)
「食育の日」小売店(スーパーマーケット等)における食育の普及・啓発の取組		①地場産食材の集合販売、レシピ等の配布等、各社独自の取組を実施 ▶登録店数 13社96店舗(前年比 0社3店舗増) ②毎月の食育の日に協力店と連携して食育イベントを実施 ・食育コーナーの設置 ▶7回 旬の食材の集合販売とレシピの配布 フードモデルを用いた展示コーナーの設置 ・実物大料理サンプルを使った体験型食事バランス診断コーナーの設置 ▶7回 ・親子食育体験 小学生の親子を対象に野菜をテーマにした体験を実施 ▶2回 ③「新潟空港そらフェスタ」にて食育・花育PRブース出展 ・日時:令和元年11月10日(日)／場所:新潟空港 内容:だしを使ったうま味体験／ ▶参加人数:400人
「新潟市食育マスター」の登録・紹介	登録者数 56人・団体	・郷土料理、地場産食材を使った料理講習等 食育マスター登録者数:56人・団体 食育マスター活動状況(参考値):活動回数延べ125回(3,839人)
こども食育新聞の発行	10回	・新潟の旬の食材を取り上げ、育て方、食べ方などの食材にまつわる様々な情報を生産者への取材などを通して記事にして掲載(学校・公民館・図書館等へ配布)

○ 食育・花育センター(拠点施設)における取組

事業名	回数等	主な内容、参加状況等
イベント等の食育実践活動	28回	「春いくフェスタ」 ・クイズ:お米で出来ているのはどっちだ? ・もちもち米粉のパンケーキ作り 「ゴールデンウィークスペシャル」 ・伝えたいにいがたの味 ぼっぼ焼き作り ・食育工作~食卓に花を~プラバンでチューリップを作ろう 「キラキラフェスタ」 ・チャレンジ!手づくりアイスクリーム ・とうもろこしでポターージュ作り 「夏休みこどもまつり」 ・五感を使って新潟の夏野菜をもっと知ろう ・もちもち白玉入り和パフェ作り 「動物ふれあいフェスタ」 ・本格派 くるくるソーセージ作り 「秋の収穫感謝祭」 ・羽釜で炊いたキラキラコシヒカリで塩むすび作り ・麴入りアイスクリーム作り 「クリスマスフェスタ」 ・食育ミニ体験 「ぐりとぐら」の飛び出す絵本
料理教室等	67回	・にいがたの食材を使い、様々なテーマで料理教室を開催 54回 (季節の料理、郷土料理、行事食、食事と運動、にいがた流食生活等) ・関係団体と連携した料理教室 13回 参加人数:1763人、応募者数:2,860人(平均倍率:1.62倍)
小学校・保育園・幼稚園等 団体向け食育体験プログラム	54回 (40団体)	・「とっても大切朝ごはん」新潟食材をテーマ:食育ビンゴ」「バターをつくろう」 「食品サンプルでバランスチェック」等 (44団体:小学校20 特別支援学校5 幼稚園・保育園・こども園17 その他2)
いくとびあ食花 小学校・保育園・幼稚園向け ASPプログラム実施	1回	・朝ごはんをテーマにしたプログラムの実施 (幼稚園:1園)
食育ミニ体験	87回	・インストラクターによる食育ミニ体験を実施 (食品サンプルを使った食事バランスチェック、食育ビンゴ、自分にぴったりのお弁当、 親子でぼっぼ焼き作り等)

○ 食育・花育センター(拠点施設)における取組 職場体験

事業名	回数等	主な内容、参加状況等
学生向け(中・高・大学)	28回	・職場体験・ボランティア体験や実習、研修等の受け入れ (職場体験等:中学校・高校等21回、ボランティア2回、実習等:新大農学部5回)