

令和 2 年度 食育推進事業

【食と花の推進課および食育・花育センター】

令和 2 年度 食と花の推進課 食育関連事業

「食育の日」における普及活動

国は、毎年、6月を「食育月間」、毎月19日を「食育の日」として、食育に関する啓発活動を重点的に実施することとしている。



本市においても、市内小売店及び飲食店の協力により、食育及び食育の日を通して、主食・主菜・副菜のそろったバランスのよい食事や地産地消等の普及啓発を図るための取組を実施している。

(1) 飲食店における取組（登録店：20店舗）

- ・ 特別メニューおよび食育メニューの提供 ※詳細は下記参照
- ・ ちらし、リーフレットの設置
- ・ のぼり旗の掲揚
- ・ おうちで楽しく食育をテーマに協力店のレシピを紹介 ※詳細は下記参照



【特別メニューおよび食育メニューの提供について】

	特別メニュー	食育メニュー
取組内容	主食・主菜・副菜がそろい、野菜の使用量や地産地消に配慮したメニューを提供する。	通常お店で提供しているメニューの中で、主食・主菜・副菜がそろったメニューを食育メニューとして登録する。
提供期間	年3回（6・10・3月の「食育の日」19日を中心とした日）	通年
メニュー例	 <p>令和2年3月 カフェテラスピア</p>	 <p>hana-na</p>
本市の取組内容	協力店が提供するメニューを、年3回（6・10・3月）に発行している情報紙に掲載し紹介するほか、SNS等を通じて広く紹介する。	

【令和2年6月の取り組みについて】

新型コロナウイルス感染症の影響を受けて、「おうちで楽しく食育」をテーマに、SNS や COOKPAD で、食育の日協力店の食育レシピを公開するほか、テイクアウトメニューの紹介をした。

(2) 小売店の取組 (14 社 100 店舗)

- ・ のぼり旗の掲揚
- ・ レシピ、リーフレット等の設置

その他、各社独自の取組

- ・ 食育の日限定で一部野菜の値段を下げて販売
- ・ オリジナルレシピの配布

【「食育の日」協力店ハンドブックの作成】

令和元年度に「食育の日」協力店の取組を紹介するハンドブックを作成。今後、協力店と連携しながら市民へ「食育の日」のさらなる普及を図る。

食品ロス削減に向けた「にいがたエコレシピコンテスト」開催

第3次食育推進計画では、「食べ物を無駄にしないよう行動している市民の割合」を目標に掲げているが、平成30年の調査では、その目標値を達成することができていない(目標値:90%、平成30年:83.5%)。そこで、市民から広くエコレシピ(普段であれば捨ててしまう食材を有効活用したレシピ)を募集し、その後入賞レシピを掲載したレシピ集を作成、普及することで、食品ロス削減への意識高揚を図る。



SNS・COOKPAD を活用した食に関する情報提供

若い世代を中心とした取り組みとして、公式 SNS (Twitter・Instagram)、COOKPAD を活用し、「食育の日」協力店の PR や新潟市の旬の特産品を中心としたレシピ、食育レシピ等を掲載し、食に関する意識向上を図る。

普及資材を活用した取組

(1) こども食育新聞の発行

「えらぶ」「つくる」「食べる」「育てる」の視点で、小学生を対象としたリーフレットを作成。

今年度は、こども食育新聞のバックナンバーの中から、改めて子どもたちに伝えたい情報を選び、リメイクしたものを学校に配信し、活用を促す。

今年度のテーマは、①新潟の魚、②新潟の米、③和食、④新潟の正月料理・郷土料理の予定であり、年間を通して4回発行する。



(2)「伝えたいにいがたの味」の普及

新潟の郷土料理に関するレシピ集をさらに広く市民へ普及するため、各区役所等と連携し、活用を促し、新潟の伝統的な食への関心を高める。



食育マスターによる地域での食育の推進

地域での身近な食育活動を推進するため、学校、幼稚園・保育園、自治会、コミ協などの要望に応じ、食育マスターを紹介し、地域における食育を推進する。

令和元年度より、登録・派遣制度から登録・紹介制度に変更した。マスターの食育活動内容について市民に情報提供できるよう、検討が必要である。

農業が身近にある環境を活かした、食と農を連動させた取組

(1) 「新潟発 わくわく教育ファーム」推進事業

学習と農業体験を結びつけた本市独自の農業体験学習プログラム「アグリ・スタディ・プログラム」を核として、子ども達に本市が誇る農業や食に対する理解を深め、ふるさとを大切にする気持ちを育み、生きる力を培うとともに、農業を活性化する。



全国初の公立教育ファームの「アグリパーク」等を活用し、市内全ての小学校で農業体験学習を実施



地域の農家等と連携し、一連の米づくりを学ぶ「学校教育田」

(2) 菌ちゃんリサイクル元気野菜づくり

幼稚園・保育園において、野菜くずと微生物を活用した土による害虫が付きにくい元気な野菜づくりをとおして、子ども達の豊かな感性と元気な身体を育む。



持ち寄った野菜くずを小さな菌ちゃん（微生物）が食べやすいように小さくして、土と混ぜます。



3日後の土の様子で、白いモヤモヤが菌ちゃんです。菌ちゃんが野菜くずを食べて発酵した土は温かいです。

料理教室等の企画・運営

- ・新潟で生産される米、野菜、果物、魚など本市の特色ある新鮮で多様な食材を組み合わせた調理体験を通じて、「にいがた流 食生活」を推進する。
- ・「食育」・「食文化」・「にいがた流 食生活」・「料理方法・技術」などについて、安全に楽しく学べる料理教室を企画・開催する。
- ・親子・家族・食文化に関心を持っている方・調理法を学びたい方など、多様な対象者のニーズに応える料理教室を企画・開催する。
- ・新潟市食育推進計画に位置付けられている食育推進に関係する各種団体と連携した料理教室を開催する。
- ・貸館利用により、外部団体が多様なニーズに応える料理教室を開催できる支援を行う。

主催・共催による料理教室（年間予定60回）



令和2年6月10日「ビタミンACEで体内美人」



令和2年6月21日「初夏の一汁二菜」

食育ミニ体験等の実施

- ・新潟の多種多様な食材・食文化・健康づくり等「にいがた流 食生活」の実践につながるプログラムの体験を通して、子どもたちを中心とした市民の心と身体の健康や豊かな人間性を育む。
- ・年中行事や季節感を踏まえ、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」を開催する。（年間予定60回）

〈食育ミニ体験例〉

チャレンジ！手づくりアイスクリーム、伝えたいにいがたの味けんさやき&即席みそ汁作り、羽釜でごはん！塩おむすび作り、伝えたいにいがたの味ぼっぼ焼き作り、笹団子作り、釣りゲーム～夏の食材を釣りあげよう～等

- ・主体的に楽しみ、学べる事業として、食育に関する展示やクイズの実施、体験型食事バランス診断（SAT システム）を設置する。

食育ミニ体験（年間予定 60回）	
 <p>令和2年7月18日「笹団子作り」</p>	 <p>令和2年7月27日 「釣りゲーム～夏の食材を釣りあげよう～」</p>

イベントでの食育の啓発

いくとぴあ食花の各施設と連携して開催する8大イベントにおいて、体験事業や講座などを実施し、食育の啓発を図る。

令和元年12月21日(土)・22(日)クリスマスフェスタ	7月11日(土)～13日(月)GWスペシャル
 <p>ぐりとぐらの絵本読み聞かせ</p>	 <p>伝えたいにいがたの味 ぽっぽやき</p>

<8大イベント開催予定>

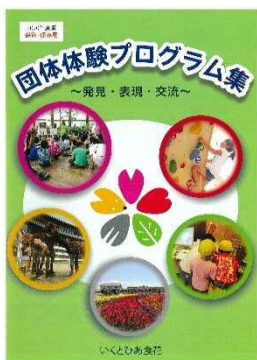
※新型コロナウイルス感染拡大防止のため春いくフェスタ、ゴールデンウィークスペシャルは中止

- ・4/11(土)、12(日) 春いくフェスタ
- ・5/2(土)～6(水) ゴールデンウィークスペシャル
- ・7/11(土)・12(日) キラキラフェスタ
- ・7/31(金)～8月2(日) 夏休みこどもまつり
- ・9/19(土)～22(火) 動物ふれあいフェスタ
- ・10/24(土)・25(日) 秋の収穫感謝祭
- ・12/19(土)・20(日) クリスマスフェスタ
- ・3/6(土)・8(日) 春花・舞花

団体体験プログラムの実施

・小学校・保育園向け団体体験プログラムの実施

学習指導要領の基本的なねらいである「生きる力」の育成には体験活動（学習）が重要とされている。いくとぴあ食花では、58の団体体験プログラムと13のアグリ・スタディ・プログラムを用意し、そのうち食育関係は20プログラムある。市内全校園に「団体体験プログラム集」を配布するとともに、年間約80校園にバス代の助成を計画している。



令和2年2月5日

「まあくんのどんな味かな？味覚体験」



令和2年6月5日

「食育じゃんぼカルタであそぼう！」