

調理実習の講師を
してくれる人は
いないかな…

郷土料理を
教えてくれる人は
いないかな…

誰にどうやって
お願いしたら
いいのかな…



「食育マスター」が お手伝いします!

食育マスターとは?

- 「食」や「農」に関する知識や技術、経験をお持ちで、「食育マスター」として新潟市に登録をしている方(団体)です。
- 保育園や学校、地域における食育活動の場で、講話や調理実習など、内容に合わせて講師・インストラクターとして紹介します。



詳しくは
新潟市HPへ



問合わせ先

新潟市 農林水産部 食と花の推進課

TEL:025-226-1802 FAX:025-226-0021

メール:shokuhana@city.niigata.lg.jp

食育マスターの活動を紹介します!

調理実習の講師

野菜の旬や栄養、調理法に詳しい野菜ソムリエや、管理栄養士の資格をもったマスターさんが対象に合わせて調理実習や講話を行います。



活動の一例

- のっぺや笹団子などの郷土料理教室
- 男性や高齢者向け料理教室・栄養講話

保育施設や小学校向けの食育授業

食の楽しさや大切さについて、小さなお子さまにも分かりやすくお話しします。



活動の一例

- ペーパーサートやエプロンシアターを使用した食育講話
- 手作業の精米体験
- 魚のさばき方
- 親子クッキング

こども食育新聞発行中!

「食」に関する情報をテーマに、小学生向け情報紙「こども食育新聞」を発行しています!



バックナンバーはこちら

新潟市の食育情報やレシピをSNSで発信中!



X



Instagram



COOKPAD

フォロー
お願いします!

新潟市 食育・花育推進キャラクター
まいかちゃん