

第3次新潟市食育推進計画 令和3年度主要事業一覧

資料3

テーマ	目標・指標	事業名等	内容	※施策展開の視点			所管課	
				①	②	③		
①えらぶ	<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> <p>【指標】</p> <p>1. 「食(食事や食習慣)」に関心を持っている市民の割合</p> <p>2. 生活習慣病の予防や改善のために、普段から適正体重の維持や、減塩、野菜の摂取などに気をつけた食生活を実践している市民の割合</p> <p>3. 身近な場所でとれた食材を選ぶ市民の割合</p> <p>4. 食べ物を無駄にしないよう行動している市民の割合</p> <p>5. 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断することができる市民の割合</p>	1	「食育の日」を通じた食育の普及啓発	食育の日協力店の飲食店において、主食・主菜・副菜のそろった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	これまでに発行した記事の中で、改めて子どもたちに周知したい内容のものをリメイクし、市立小学校にメールで配信をする。	○			
		3	SNSを活用した食育の普及・啓発	SNSやクックパッドにレシピや料理動画を紹介する。また、作った料理をインスタグラムに投稿する投稿キャンペーンを行う。	○			
		4	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」を通じ、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。	○			
		5	ちよいしおプロジェクト	飲食店、販売店等と連携した野菜deちよいしおメニューの提供等を行う。(新型コロナウイルス感染症の影響により、内容に変更が生じる場合有り)	○			保健所健康増進課
		6	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。(新型コロナウイルス感染症の影響により、内容に変更が生じる場合有り)	○			
		7	「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。	○			
		8	離乳食講座	各区健康福祉課による離乳食講習会の実施。(新型コロナウイルス感染症の影響により、内容に変更が生じる場合有り)	○	○		
		9	食生活改善推進委員の養成・育成	食を通じた健康づくりのボランティア活動を行う、食生活改善推進委員の育成及び養成を行う。(新型コロナウイルス感染症の影響により、内容に変更が生じる場合あり)			○	食の安全推進課
		10	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。	○			
		11	食中毒予防のためのパネル展示	一斉取締り期間に合わせ、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。	○			
		12	手洗い教材セットの貸し出し	手洗い方法の手引き、スライド及び蛍光ローション等をセットした教材を貸し出し、正しい手洗いの方法を周知する。	○			
		13	自然毒による食中毒予防のための講習会の開催	毒キノコや毒草、毒魚に起因する食中毒を予防するため講習会を行い、正しい知識を周知する。	○			循環社会推進課
		14	特定保健用食品・健康食品に関する啓発	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。	○			
		15	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。	○			
		16	食品ロスに関する市民講座の実施	市民講座を実施し、食品ロス削減についての意識の向上を図る。	○			
		17	「サイチヨPRESS」に食ロス削減の記事連載	エコレシピや冷蔵庫収納術など、食品ロス削減につながる知識を毎号掲載する。	○			保健給食課
		18	にいがた市エコレシピコンテストの実施	食品ロス削減につながる料理レシピを募集し、食品ロスへの関心と削減への意識高揚を図る。	○			
		19	生活習慣病予防の啓発	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。	○			保育課
		20	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。	○			

テーマ	目標・指標	事業名等	内容	※施策展開の視点			所管課
				①	②	③	
① えらぶ		21 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したレシピを提供する。	○	○	○	食育・花育センター
		22 「食育の日」を通じた食育の啓発	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。	○			
		23 イベントでの食育の啓発	いくとぴあ食花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。	○	○		
		24 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の実施。主に、土・日曜日及びイベント時に開催。	○	○		
		25 団体体験プログラムの実施	園児、小学生を中心に団体体験プログラムを実施し、楽しみながら食に関する知識の習慣を図る。	○	○		
② つくる	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <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> </div> <p>【指標】</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 給食への地場農産物供給事業	地域の実情に合わせて地場農産物が供給されるよう、コーディネートを実施するとともに、学校給食でよく使用する野菜等の入荷及び価格予測を学校や納入業者等へ情報提供を行う。	○			食と花の推進課
		2 新潟市食育マスターの紹介	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紹介する「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 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。（新型コロナウイルス感染症の影響により、内容に変更が生じる場合有り）	○			保健所健康増進課
		4 離乳食講座（再掲）	各区健康福祉課による離乳食講習会において、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。（新型コロナウイルス感染症の影響により、内容に変更が生じる場合有り）	○	○		
		5 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活動を行う、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。（新型コロナウイルス感染症の影響により、内容に変更が生じる場合有り）			○	
		6 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
		7 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。	○			
		8 「食育の日」の実施	毎月19の地の食育の日には、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
		9 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。	○			
		10 主催料理教室の開催（再掲）	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したレシピを提供する。	○	○	○	食育・花育センター
		11 イベントでの食育の啓発（再掲）	いくとぴあ食花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。	○	○		
		12 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、土・日曜日及びイベント時に開催。	○	○		
		13 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。		○		
		14 団体体験プログラムの実施（再掲）	園児、小学生を中心に団体体験プログラムを実施し、楽しみながら食に関する知識の習慣を図る。	○	○		

テーマ	目標・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 “食べる”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</p> <p>【指標】</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</p> <p>12. ゆっくりよく噛んで味わって食べる市民の割合</p> <p>13. 朝食を欠食する市民の割合</p> <p>14. 「共食」が大切だと思う市民の割合</p> <p>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)	食育の日協力店の飲食店において、主食・主菜・副菜のそろった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紹介(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紹介する「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	SNSを活用した食育の普及・啓発(再掲)	SNSやクックパッドにレシピや料理動画を紹介する。また、作った料理をインスタグラムに投稿する投稿キャンペーンを行う。	○			
		4	ちよいしおプロジェクト(再掲)	飲食店、販売店等と連携した野菜deちよいしおメニューの提供等を行う。 (新型コロナウイルス感染症の影響により、内容に変更が生じる場合有り)	○			保健所健康増進課
		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の実施。 (新型コロナウイルス感染症の影響により、内容に変更が生じる場合有り)	○			
		6	「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。	○			
		7	離乳食講座(再掲)	各区健康福祉課による離乳食講習会の実施。 (新型コロナウイルス感染症の影響により、内容に変更が生じる場合有り)	○	○		
		8	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活動を行う、食生活改善推進委員の育成及び養成を行う。 (新型コロナウイルス感染症の影響により、内容に変更が生じる場合有り)			○	
		9	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。 (新型コロナウイルス感染症の影響により、内容に変更が生じる場合有り)	○			
		10	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。 (新型コロナウイルス感染症の影響により、内容に変更が生じる場合有り)	○			
		11	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り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
		12	給食による食育の啓発	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
		13	主催料理教室の開催(再掲)	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したレシピを提供する。	○	○	○	食育・花育センター

テーマ	目標・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	<p>【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”』</p> <p>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</p> <p>【指標】</p> <p>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)</p>	1	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。	○	○	○	食と花の推進課		
		2	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。	○		○			
		3	新潟市食育マスターの登録・紹介	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紹介する「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。	○	○	○			
				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活動を行う、食生活改善推進委員の育成及び養成を行う。(新型コロナウイルス感染症の影響により、内容に変更が生じる場合あり)			○	保健所健康増進課
				5	食育指導者の派遣	スクールランチ校へ、栄養士・管理栄養士資格所有の市民を食育指導者として派遣し、食に関する指導を実施する。		○		保健給食課
				6	教職員を対象とした研修の実施	食育推進運営研修(総合教育センター主催)や給食調理員研修、給食主任研修を行う。		○		
				7	食に関する体験活動	クッキング保育や野菜づくりを通して、地域の生産者と交流し、食や食に関わる人々への感謝の気持ちを育む。	○			保育課
				8	団体体験プログラムの実施(再掲)	園児、小学生を中心に団体体験プログラムを実施し、楽しみながら食に関する知識の習慣を図る。	○	○		食育・花育センター

※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	
研究推進校の指定	学校における食育推進を図るため、研究推進校として指定された学校が食に関する研究を行い、その成果を「食に関する指導実践事例集」としてまとめ各学校へ配布する。	○			保健給食課
食育ミニフォーラムの開催	学校給食に対して理解を深めてもらうため、中学校区単位を基本として、保護者や地域住民などを招く「食育ミニフォーラム」を開催する。	○			
中学1年生の1人平均むし歯本数	児童生徒が、自らの健康に関心を持ち、むし歯・歯周疾患を予防するなど、健やかに生きるための主体的な健康づくりができるよう支援します。	○			
食育計画の策定の推進	子どもたちを取り巻く環境や発育・発達過程を踏まえた食育計画を作成し、適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着など「食を営む力」の基礎が培われるよう支援する。	○	○		保育課