

令和 3 年度 食育推進事業【食と花の推進課】

「食育の日」を通じた食育の普及啓発

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：22 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



【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」を中心とした日)	通年
メニュー例	 <p>カフェテラスピーア</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。	

(2) 小売店の取組（14 社 98 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販売
- ・ オリジナルレシピの配布

「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。各団体からの紹介依頼に応じ、適したマスターを紹介し、地域での食育活動の実施につなげている。

大学生と連携した食育の取り組み

若い世代への食への関心向上のため、令和2年度に新潟医療福祉大学、新潟県立大学、新潟大学の学生と連携し、料理初心者でも簡単に作ることができる「あったかおうちごはん」レシピ集を作成した。

今年度はレシピ集の活用を広げるため、学生と一緒に検討を進めながら、レシピの投稿キャンペーンを実施。



「食品ロス」に関する取組

(1) 「にいがた市エコレシピコンテスト」の開催

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、目標値に達していない。

(目標値：90%、平成30年：83.5%)。

環境部の循環社会推進課と連携し、市内の学生を対象とした、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）コンテストを開催し、普及することで、食品ロス削減への意識高揚を図る。



(2) 「食品ロス」をテーマにした料理教室の開催

令和2年度に作成した「食品ロスをなくそう！もったいないレシピ」を活用し、市民へ普及啓発を図ることを目的とし、食育・花育センターと連携した料理教室を開催。



和食・郷土料理の普及啓発

(1) レシピ集「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。



(2) 「和食」をテーマにした料理教室の開催

和食や郷土料理について市民へ普及啓発を図ることを目的とし、食育・花育センターと連携した料理教室を開催。

(新型コロナウイルス感染症の感染状況により、変更の可能性あり)

SNS 等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、facebook)、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食育レシピ、料理動画を掲載することにより、食に関する意識向上を図る。

こども食育しんぶんの発行

「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、防災、食品ロス、地場産食材等をテーマに、年間を通して4回発行する。

令和3年3月から4月にかけて、「新潟のお米」をテーマにした拡大号を市内小学校の全児童へ配布を行った。



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。