

# 平成 29 年度 第 2 回新潟市食育推進会議

平成 30 年 3 月 23 日 (金) 14:00～  
食育・花育センター講座室 A

## 1 開会

## 2 議事

- (1) 平成 29 年度 食育関連事業実施状況について
- (2) 新潟市食育・花育センターの指定管理者制度導入及び組織改正に伴う新組織への変更について
- (3) 平成 30 年度 食育推進に係る事業概要について
- (4) その他 (活動状況報告・意見交換 ほか)

## 3 連絡事項

## 4 閉会

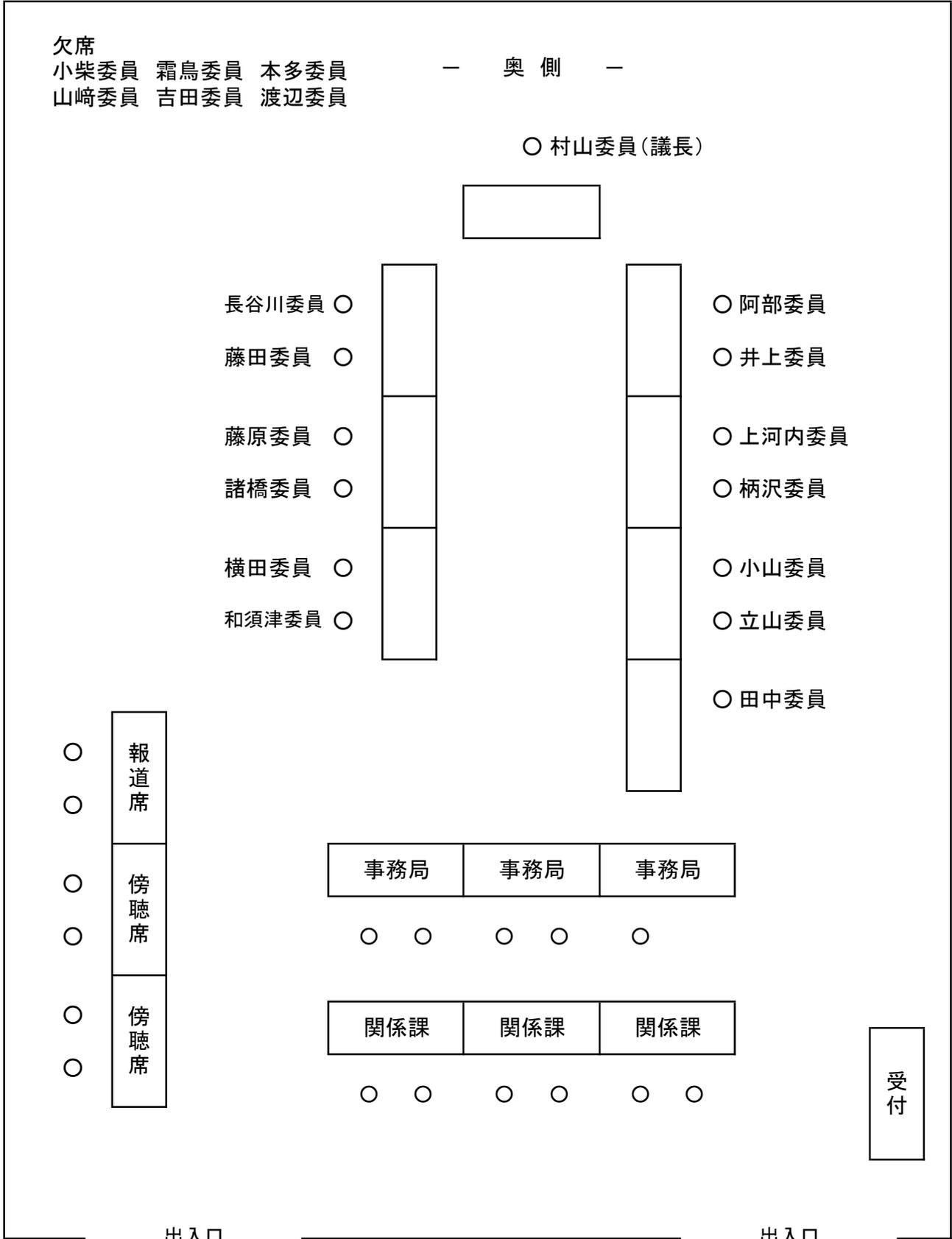
### 【配付資料】

- 次第
- 座席表
- 資料 1 平成 29 年度 食育・花育センター食育関連事業の実績
- 資料 2 第 3 次新潟市食育推進計画 平成 29 年度主要事業実施状況
- 資料 3 新潟市食育・花育センターの指定管理者制度導入及び組織改正に伴う新組織への変更について
- 資料 4 平成 30 年度 食育推進等に係る事業概要について  
( 事前送付資料  当日配布資料)

# 座 席 表

日時:平成30年3月23日(金)午後2時～

会場:食育・花育センター 講座室A



## 平成29年度 食育・花育センター 食育関連事業の実績(3月末見込み)

## ○ 全市的な取組

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>16社23店舗(前年比 1社増)</li> </ul>
「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		<ul style="list-style-type: none"> <li>メニュー提案、集合販売、レシピ等の配布など、各社独自の取組を実施</li> <li>12社91店舗(前年比 1社6店舗増)</li> </ul>
「新潟市食育マスター」の登録・派遣	派遣回数 215回 525人 (前年比15回76人増)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食育に関する講演会、郷土料理の講習等</li> <li>食育マスター登録者数:個人97名、団体15団体(前年比7人4団体増)</li> <li>食育マスター派遣事業参加人数:8,684人(前年比449人増)</li> <li>食育マスターによる料理教室の開催(3回)</li> <li>食育マスター向けリーフレットの発行(6回)</li> </ul>
味覚をテーマにした取組	小学校 15校(40学級)1,113人 その他 32回555人	<ul style="list-style-type: none"> <li>10月の味覚月間における取組</li> <li>小学校:味覚の授業 15校(40学級)1,113人</li> <li>味覚をテーマにした食育ランド等 21回 218人</li> <li>団体体験プログラムの実施等 6回 237人</li> <li>子どもの食育体験 保育園2園5回 述べ100人</li> </ul>
こども食育新聞の発行	6回	<ul style="list-style-type: none"> <li>笹だんご、魚、米、行事食等をテーマにした新聞を発行</li> </ul>
区役所連携事業	7区8課	<ul style="list-style-type: none"> <li>各区の特色を活かした独自の取り組みを実施(地元野菜を使った料理、地域に伝わる行事食、梅、大豆の加工体験等)</li> </ul>

## ○ 食育・花育センター(拠点施設)における取組 ※要予約・申し込み

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	17回	<ul style="list-style-type: none"> <li>春いくフェスタ(食育ランド:野菜の種まき)</li> <li>ゴールデンウィークスペシャル(食育ランド:食育ビンゴ、けんさ焼き体験等)</li> <li>夏休みこどもまつり(五感を使った食育ミニ体験等)</li> <li>動物ふれあいフェスタ(食育ランド:大学生による企画)</li> <li>秋の収穫感謝祭(伝えたい新潟の味、お米クイズ等)</li> <li>クリスマスフェスタ、バレンタインフェスタ、春花・舞花 等イベント(食育ランド:塩でクリスマス飾りづくり、ひなあられ作り等)</li> </ul>
料理教室等	104回	<ul style="list-style-type: none"> <li>にいがたの食材を使い、様々なテーマで料理教室を開催(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)</li> <li>90回/参加人数:2,546人、応募者数:6,277人(平均倍率:2.5倍)</li> <li>関係団体と連携した料理教室 4回</li> <li>食育・花育コラボ講座やイベント等における食育ミニ体験(五感体験)6回</li> <li>食育加工体験:干し柿づくり 4回</li> </ul>
小学校・保育園・幼稚園等 団体向け食育体験プログラム	68回	<ul style="list-style-type: none"> <li>「とっても大切朝ごはん」「新潟のおいしい発見:食育ビンゴ」「箸使い名人」、 「食品サンプルでバランスチェック」等 (51団体:小学校14 特別支援学校4 幼稚園・保育園26 その他7)</li> </ul>
いくとぴあ食花 小学校・保育園・幼稚園向け ASPプログラム実施	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>朝ごはんをテーマにしたプログラムの実施。(保育園・幼稚園 2園)</li> </ul>
学生向け(中・高・大学)	19回	<ul style="list-style-type: none"> <li>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:中学校等15校、実習等:新大農学部、管理栄養士養成校3校)</li> </ul>

## ○ 食育・花育センター(拠点施設)における取組 ※予約・申し込み不要

事業名	回数等	主な内容、参加状況等
栄養・食生活アドバイス	84回	<ul style="list-style-type: none"> <li>展示用食事バランス診断の解説及びアドバイス</li> </ul>
食育ランド	219回	<ul style="list-style-type: none"> <li>インタープリターによる五感を使った食育ミニ体験。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、食育ビンゴ等を実施(主に土日祝)</li> </ul>

## 第3次新潟市食育推進計画 平成29年度主要事業実施状況（見込み）

事業名等		平成29年度の実施状況	所管課
1	主催料理教室等の開催	にいがたの食材を使い、様々なテーマで料理教室等を開催。 （季節の料理、郷土料理、行事食、食事と運動等） ・主催料理教室 90回 2,546人 ・食育ミニ体験（干し柿づくり） 4回 68人 ・キッズキッチン教室 9回 150人 等	食育・花育センター
2	「食育の日」を通じた食育の普及啓発	食育の日協力事業者による地場産食材の販売や食事バランスに配慮した食育メニューの提供等。 ・小売店 12社91店舗 ・飲食店 16社23店舗	食育・花育センター
3	区役所連携事業	地域における食に関する取り組みや農業体験や生産者と消費者の交流を図った。（全11事業） ・梅もごと梅実活用術講座（江南区）、あきは流昔ながらの田の神さま料理を味わおう！（秋葉区）等	食育・花育センター
4	こども食育新聞の発行	・発行回数 6回 ・発行部数 18,000部（6回合計） ・テーマ 笹団子、魚、米、行事食、色々な調理法等	食育・花育センター
5	イベントでの食育の啓発	○ ゴールデンウィークスペシャル（食育ランド：食育ビンゴ、けんさ焼き体験等） ○ 夏休みこどもまつり（五感を使った食育ミニ体験等） ○ 動物ふれあいフェスタ（食育ランド：大学生による企画） ○ 秋の収穫感謝祭（伝えたい新潟の味、お米クイズ等）	食育・花育センター
6	食育ランドの実施	子ども（0～18歳）を対象とした、にいがたらしさをテーマにした食育のワークショップを土日、祝日に実施。季節に沿った食材の折り紙や釣りゲーム、食育ビンゴ、行事食のクイズなど、食について楽しく興味を持ってもらうための体験機会を提供した。 ・回数：219回 3,029人	食育・花育センター
7	栄養・食生活アドバイス	・食品サンプルを使って普段食べている食事バランスを診断。カロリーや新潟県民の課題となっている食塩の摂取量など様々な項目をチェックし、アドバイスをした。（84回、343人） ・栄養相談では、未就学児の食事について、どの位食べさせたら良いのか、好き嫌いはどう克服すればいいのか。また、スポーツをしている子どもの食事、塩分摂取について、1日のカロリー摂取量、魚の保存方法などの相談を受けた。（12回、12人実施）	食育・花育センター
8	給食による食育の啓発	身近な場所でとれた食材の美味しさを伝えるため、給食において旬の食材や地域の特産物を使用した。また、子どもたちに給食で使用する食材の下ごしらえを体験させた。 ・人参、大根の皮むき ・ピーマンの種取り ・筍、とうもろこしの皮むき ・そら豆の鞘取り	保育課
9	ちよいしおプロジェクト	・農家レストランにおける減塩・野菜たっぷりメニューの提供（延べ3店） ・販売店における減塩・野菜たっぷりメニューの試食提供（延べ3店） ・学校における減塩教育の実施（延べ5校）	健康増進課
10	食育・健康づくり情報誌の発行	食育・健康づくり関連の情報を盛り込んだ情報誌の発行。 年2回、13,000部/回	健康増進課
11	健康増進普及講習会等の実施	生活習慣病予防をテーマにした食事に関する講習会開催。 99回実施。	健康増進課

12	「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。 H30年2月現在487店。	健康増進課
13	離乳食、幼児食講座	離乳食講習会 198回 幼児食講習会 25回	健康増進課
14	食中毒予防のための講習会の開催	市民を対象に、市政さわやかトークやノロウイルス予防セミナーを開催し、食中毒予防など食の安全に関する啓発を行った。 実施回数 22回 参加人数 635人（1月末現在）	食の安全推進課
15	きのこ・山菜の鑑別及びきのこ講習会の開催	きのこ・山菜による食中毒予防のため、市民からの鑑別依頼に対応した。また、毒きのこの鑑別指導及び、きのこ食中毒予防の普及啓発を目的に、きのこ講習会を開催した。 鑑別依頼数 63回（1月末現在） 講習会回数 1回 参加人数 20人	食の安全推進課
16	市民フードプロモーター活動の推進	平成29年6月からプロモーター30名に食品販売店等の衛生管理を中心に定期報告してもらい、その報告に基づき必要に応じて監視指導を行った。また、新潟市食の安全意見交換会の傍聴推奨、食品衛生責任者実務講習会等事業者向け講習会の受講推奨、メールマガジン（毎月発行）とメールでの質疑応答による情報提供により、資質の向上に努めた。	食の安全推進課
17	キッズ食の安全探検隊の開催	小学5・6年生とその保護者を対象に「キッズ食の安全探検隊」としてパン工場見学を実施した。食品の製造工程と工場での衛生管理について学ぶとともに、一般的な食中毒予防についてクイズ形式で学んでもらった。 実施回数 1回 参加人数 23人	食の安全推進課
18	次世代対象の食品衛生講習会の開催	調理師養成施設の学生を対象に食品衛生講習会を開催し、食品衛生の知識を普及した。 実施回数 2回 参加人数 130人	食の安全推進課
19	保育園児・小学生対象の手洗い講習会の開催	保育園・小学校での手洗講習会を通して、食品衛生についての知識を普及した。 実施回数（参加人数）（1月末現在） 保育園 9回（233人）／小学校 15回（927人）	食の安全推進課
20	特定保健用食品・健康食品に関する講習会の開催	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した。 実施回数 3回 参加人数 68人	食の安全推進課
21	給食施設利用者への健康情報の提供	給食施設向けの健康情報（食卓メモ）を作成・配布し、給食利用者の健康づくりを支援した。	食の安全推進課
22	主催料理講座の開催	病院給食栄養士を講師に、地場産食材を利用した減塩レシピ講習会を開催し、市民に減塩の普及啓発を行った。 実施回数 1回 参加人数 27人	食の安全推進課
23	イベントでの食の安全の啓発	食品衛生指導員協議会主催の「食品衛生さわやか広場（イオンモール新潟南、いわむろや、白根大風合戦お祭り広場）」、「新潟市民健康福祉まつり」に参加して食品衛生クイズや手の汚れ具合のチェック等を実施するとともに食品衛生情報の普及啓発を行った。 実施回数 4回 参加人数 2,170人	食の安全推進課
24	地産地消推進事業	地産地消推進の店認定制度を通じて、地産地消に取り組む農業者や小売店、飲食店等の活動を広く周知することで、市民に地場農産物を消費する機会を増やしてもらうなど、地域内における農産物の循環システムを形成した。 【地産地消キャンペーンの実施】 H29. 8. 1～9. 30 地産地消推進の店を巡るスタンプラリーの実施（100店舗参加）	食と花の推進課

	25	生活習慣病健診	夏休み期間を利用して健診を27回実施し、小学4年生と中学1年生の希望者1,607人が受診した。	保健給食課
② つくる	1	子どもの調理体験（地域拡大版）のモデル実施	市内保育園において、食育体験をモデル実施した。2園（5回）	食育・花育センター
	2	団体体験プログラムの実施	幼児・小学生向けに楽しみながら食に関する知識の習得を図るプログラムを実施。（とって大切朝ごはん、新潟のおいしい発見、食育ビンゴ等） ・68回（51団体） 2、316人	食育・花育センター
	3	新潟市食育マスターの派遣	・派遣回数 215回 ・派遣人数 525人 ・参加人数 8,684人 ・実施内容 調理実習、笹団子・ちまき作り教室、栄養講座、スポーツ栄養指導、講話など	食育・花育センター
	4	主催料理教室等の開催（再掲）	にいがたの食材を使い、様々なテーマで料理教室等を開催。（季節の料理、郷土料理、行事食、食事と運動等） ・主催料理教室 90回 2,546人 ・食育ミニ体験（干し柿づくり） 4回 68人 ・キッズキッチン教室 9回 150人 等	食育・花育センター
	5	にいがた流 味覚の教室	レストランシェフや食育マスターによる味覚をテーマにした小学校における取り組みを実施。 ・15校（40学級）1,113人	食育・花育センター
	6	レシピ集の作成	「伝えたい新潟の味」の第3弾として、新潟の郷土料理・家庭料理のレシピを掲載した冊子を発行。（10,000部）	食育・花育センター
	7	区役所連携事業（再掲）	地域における食に関する取り組みや農業体験や生産者と消費者の交流を図った。（全11事業） ・梅もごと梅実活用術講座（江南区）、あきは流昔ながらの田の神さま料理を味わおう！（秋葉区）等	食育・花育センター
	8	食育ランドの実施（再掲）	子ども（0～18歳）を対象とした、にいがたらしさをテーマにした食育のワークショップを土日、祝日に実施。季節に沿った食材の折り紙や釣りゲーム、食育ビンゴ、行事食のクイズなど、食について楽しく興味を持ってもらうための体験機会を提供した。 ・回数：219回 3,029人	食育・花育センター
	9	「食育の日」の実施	毎月19日の食育の日には、郷土料理や地場の食材を使用した給食を提供し、食経験の充実を図った。	保育課
	10	クッキング保育の実施	給食で使用する食材の下ごしらえや、ピザ作りやクッキー作り等の一品を作るクッキングを体験させた。様々な食材にふれ、食に関する体験を積み重ねることにより、子どもたちが食への関心を持ち、食べることへの意欲に繋がった。	保育課
	11	健康増進普及講習会等の実施	生活習慣病予防をテーマにした食事に関する講習会の実施。99回実施。	健康増進課
	12	食生活改善推進委員の養成・育成	養成講座：3区（北区、西区、西蒲区） 研修会：1回	健康増進課
	13	地場産学校給食推進事業	学校給食における地場農産物の利用拡大とともに農業理解の推進を図るため、完全米飯給食を実施する中で、4月から10月末までの間、地場産の環境保全型栽培（5割減農薬・減化学肥料）コシヒカリを使用し、統一米（コシヒカリ10%、こしいぶき90%）価格との差額を助成したほか、地場農産物の活用を促進する区の取り組みを進めた。そのほか、小学校などへ出向き、地場農産物の地産地消について、説明会を行うなど、積極的なPRを行った。	食と花の推進課

	14	完全米飯給食の実施	日本型食生活推進のため、米飯給食回数を週4.5回以上を目標として実施した。 (自校給食施設・給食センターにおける平成29年度米飯給食実施回数見込み：4.55回/週)	保健給食課
	15	学校給食における地産地消の推進	・市場と連携し、給食に活用可能な市内産野菜を安定した価格で斡旋してもらい、地場産農産物の利用促進を図った。 ・給食納入業者と連携し、新潟市産南蛮えびやニギスの唐揚げ・フライを給食に活用。 ・標準献立に地場産推奨献立を月2～3回導入。 ・学校、生産者、J A、八百屋等の連携・協力による地場産農産物の納品。 (参考：平成28年度市内産利用率16.6%)	保健給食課
③ た べ る	1	子どもの調理体験（地域拡大版）の実施（再掲）	市内保育園において、食育体験をモデル実施した。2園（5回）	食育・花育センター
	2	団体体験プログラムの実施（再掲）	幼児・小学生向けに楽しみながら食に関する知識の習得を図るプログラムを実施。（とっても大切朝ごはん、新潟の美味しい発見、食育ビンゴ等） ・68回（51団体） 2、316人	食育・花育センター
	3	「食育の日」を通じた食育の普及啓発（再掲）	食育の日協力事業者による地場産食材の販売や食事バランスに配慮した食育メニューの提供等。 ・小売店 12社91店舗 ・飲食店 16社23店舗	食育・花育センター
	4	新潟市食育マスターの派遣（再掲）	・派遣回数 215回 ・派遣人数 525人 ・参加人数 8、684人 ・実施内容 調理実習、笹団子・ちまき作り教室、栄養講座、スポーツ栄養指導、講話など	食育・花育センター
	5	主催料理教室等の開催（再掲）	にいがたの食材を使い、様々なテーマで料理教室等を開催。 (季節の料理、郷土料理、行事食、食事と運動等) ・主催料理教室 90回 2,546人 ・食育ミニ体験（干し柿づくり） 4回 68人 ・キッズキッチン教室 9回 150人 等	食育・花育センター
	6	にいがた流 味覚の教室（再掲）	レストランシェフや食育マスターによる味覚をテーマにした小学校における取り組みを実施。 ・15校（40学級）1,113人	食育・花育センター
	7	区役所連携事業（再掲）	地域における食に関する取り組みや農業体験や生産者と消費者の交流を図った。（全11事業） ・梅もぎと梅実活用術講座（江南区）、あきは流昔ながらの田の神さま料理を味わおう！（秋葉区）等	食育・花育センター
	8	給食による食育の啓発	食事をするのが楽しいことである体験を積むため、保育士や調理師などの、子どもの身近にいる大人が、食への興味を引くような言葉かけをし、また、日常的に友達や保育士と一緒に給食を食べたり、時に縦割り給食によって、異年齢の子ども同士での交流を行ったりした。	保育課
	9	ちょいしおプロジェクト（再掲）	○農家レストランにおける減塩・野菜たっぷりメニューの提供（延べ3店） ○販売店における減塩・野菜たっぷりメニューの試食提供（延べ3店） ○学校における減塩教育の実施（延べ5校）	健康増進課
	10	健康増進普及講習会等の実施（再掲）	生活習慣病予防をテーマにした食事に関する講習会の実施。99回実施。	健康増進課
	11	「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。 H30年2月現在487店。	健康増進課
	12	乳幼児歯科健診	1歳誕生歯科健診 195回 1歳6か月児歯科健診 182回 3歳児歯科健診 188回	健康増進課

	13	巡回歯科指導	園、学校において、健康な歯で「よく噛むこと」等歯科保健指導を実施。	健康増進課
	14	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、「知っていそうで知らない！？口の中」のテーマで説明会を13回開催。	健康増進課
	15	給食だよりの発行、試食会の開催	・給食だよりを毎月1回発行した。 ・保護者試食会を実施した。	保健給食課
④ 育 て る	1	子どもの調理体験（地域拡大版）の実施（再掲）	市内保育園において、食育体験をモデル実施した。2園（5回）	食育・花育センター
	2	団体体験プログラムの実施（再掲）	幼児・小学生向けに楽しみながら食に関する知識の習得を図るプログラムを実施。（とって大切朝ごはん、新潟の美味しい発見、食育ビンゴ等） ・68回（51団体） 2、316人	食育・花育センター
	3	新潟発わくわく教育ファーム推進事業	・「アグリ・スタディ・プログラム」に基づく農業体験学習 ⇒ 市内108の全ての小学校で実施 ・菌ちゃんリサイクル元気野菜づくり ⇒ 28の幼稚園・保育園で実施（うち、4園で子どもと保護者が家庭で取り組む「もっと元気になる食生活」を実施） ・障がいのある人向け体験プログラム「アグリ・ケア・プログラム」 ⇒ のべ35の福祉施設で実施	食育・花育センター
	4	新潟市食育マスターの登録	今年度の登録状況 個人97名・団体15団体 （前年度比 個人+7名・団体+4団体）	食育・花育センター
	5	農業サポーター推進事業	・登録数 受入農家：54軒 サポーター：384名 ・活動実績 5,383人日	食育・花育センター
	6	食に関する体験活動	様々な体験を積み重ね、食や食に関わる人々への、感謝の気持ちが育まれた。（数字は調査した232園中、実施した園の割合） ・絵本や紙芝居などの食育媒体の活用（97.8%） ・保護者対象の給食の参観や試食会の開催（90.9%） ・野菜の栽培（97.0%） ・クッキング保育（95.7%） ・バイキング給食（54.7%） ・食に関わる伝統行事の継承（84.1%）	保育課
	7	食生活改善推進委員の育成・養成（再掲）	養成講座：3区（北区、西区、西蒲区） 研修会：1回	健康増進課
	8	教職員を対象とした研修会の開催	・栄養教諭等研修会（2回） 効果的な食育の推進について 食育の授業作りについて 給食施設における衛生管理について ・給食主任研修会（1回） 研究推進校の取組について	保健給食課
	9	食育指導者の派遣	スクールランチ実施28校のうち、21校・延べ54回食育指導者を派遣した。	保健給食課
	10	交流給食会の開催	学校給食で地域の食材を使った献立を提供し、給食を生産者と一緒に味わう交流給食会を実施した。	保健給食課
	11	農協と小学校との連携事業	西内野小学校において、農協による食農教育授業、農協が調達した市内産の食材を使用した給食の提供、農協と連携した調理実習を実施した。	保健給食課

その他	1	インターンシップ、職場体験受け入れ	大学、専門学校のインターンシップ、実習及び市内中学校等の職場体験の受け入れを行った。	食育・花育センター
	2	食育計画の策定の推進	保育施設では、食育計画をもとに、給食の時間をはじめ、栽培やクッキング保育などを中心とした食に関する体験活動を積極的に実施した。 平成29年3月に保育所保育指針が改正されたことに伴い、「保育の計画」作成の手引きを改訂した。その中で、乳児や1～2歳の食育に関する記述や、保育士・栄養士・調理師・看護師などの専門の立場からの食育推進など、計画の策定についての詳細を示した。今後は、これをもとに食育の充実を図る。	保育課
	3	環境と人にやさしい農業支援事業	新潟県出身タレントの大桃美代子さんが進める無農薬栽培の米づくりに賛同し、地元農業者の協力のもと、田植えや稲刈りなどの体験イベントを実施した。 減農薬・減化学肥料栽培など自然環境に配慮した農業を実践する農業者の取組を支援するため、係る経費の一部を助成した。	農業政策課
	4	研究推進校の指定	第3 1次研究推進指定校として4校が食に関する学校課題の解決に取り組み、学校における食育の推進がなされた。 推進校：月潟小、月潟中、潟東小、潟東中	保健給食課
	5	食育ミニフォーラムの開催	中学校区単位で、保護者や地域の人たちを交えて食育ミニフォーラムを開催した。 開催校：月潟中・潟東中	保健給食課
	6	中学1年生の1人平均むし歯本数	<ul style="list-style-type: none"> <li>今年度新たに12校でフッ化物洗口を開始し、年度末における実施校数は小学校107校中82校になる見込み。</li> <li>巡回歯科指導では小学校107校中104校に歯科衛生士延べ240人を派遣し、ブラッシングやフロスの使い方を指導した。</li> <li>これまでに実施してきた上記取り組みにより、今年度の中学1年生1人平均むし歯本数は0.44本と改善した。</li> </ul>	保健給食課

## 新潟市食育・花育センターの指定管理者制度導入 及び組織改正に伴う新組織への変更について

平成30年4月1日から新潟市食育・花育センターは指定管理者制度を導入し指定管理者による運営となります。

また、一部業務については組織改正に伴い本庁の新組織での運営になります。

### 記

#### 1. 指定管理者制度移行に伴う変更について

	変更前（～3/31）	変更後（4/1～）
名称	新潟市食育・花育センター	同左
運営	新潟市	いくとぴあ食花運営グループ（指定管理者）
所在地	〒950-0933 新潟市中央区清五郎 401 番地	同左
電話番号	025-282-4181	同左
F A X	025-282-4987	同左
E-mail	shokuikuhanaiku@city.niigata.lg.jp	shoku-hana@ikutopia.com
業務	(1)調理実習室・講座室の貸し出し (2)料理教室・園芸講座、展示会の実施 (3)食育・花育に関する各種体験・展示（「いくとぴあ食花団体体験プログラム」含む） (4)園芸相談 など	

#### 2. 市の組織改正に伴い本庁へ移管する業務について

- (1) 新潟市食育推進計画及び新潟市花育推進計画の進行管理
- (2) 新潟市食育マスター及び花育マスターの登録・派遣
- (3) 「食育の日」「花育の日」を契機とした取り組み
- (4) 新潟の食と花のPR事業（花絵プロジェクト）
- (5) その他、食育・花育に関する全市的な取り組み
- (6) 教育ファームの推進
- (7) 農村と都市の交流事業（都市型グリーンツーリズム、農業サポーター）
- (8) 指定管理に関する事業

食育・花育の推進業務

#### 3. 2の業務に関するお問い合わせ先

	変更前（～3/31）	変更後（4/1～）
所属	新潟市農林水産部 食育・花育センター	新潟市農林水産部 食と花の推進課
所在地	〒950-0933 新潟市中央区清五郎 401 番地	〒951-8550 新潟市中央区学校町通1番町 602 番地 1 （白山浦庁舎 5号棟 4階）
電話番号	025-282-4181	025-226-1794
F A X	025-282-4987	025-230-0423
E-mail	shokuikuhanaiku@city.niigata.lg.jp	shokuhana@city.niigata.lg.jp

## 平成30年度 食育推進に係る事業概要について

## ◆ 全市的な取組【食と花の推進課所管】

## 食育推進計画推進事業

・第3次新潟市食育推進計画(H29～H33)の進行管理  
新潟市食育推進会議の開催(年1回程度開催)

・小売店や飲食店と連携した「食育の日」の取り組み  
食育や健康づくりに関する市民の理解と関心を深めるため、小売店(スーパーマーケット等)や飲食店と連携した「食育の日」の取り組みを行う。

## ・食育マスターの登録・派遣

食育マスターを学校や自治会等の団体へ派遣し地域の食育活動を推進する。

《H30からの変更点》

- 1団体あたりの利用可能回数           2回 ⇒ 1回
- 1回あたりのマスター派遣可能人数   3人 ⇒ 2人
- 対象となる派遣可能最少人数       10名以上 ⇒ 15名以上

## ・味覚をテーマにした取り組みの実施

子どもたちが「味わうことの大切さ」や「食べることの楽しさ」を実感することのできる五感を使った体験を通して、子どもの「生きる力」を育てることを目指す。

《小学校》

食育マスターや新潟市内のレストランシェフなどが小学校に出向き味覚の授業や調理実習を行う。

《保育園》

保育園に出向き、味覚体験や調理体験などを行う。

## 教育ファームの推進

- ・アグリ・スタディ・プログラムの推進
- ・アグリ・ケア・プログラムの推進
- ・菌ちゃんリサイクル元気野菜づくり
- ・学校教育田への支援 など

## 農村・都市交流の推進

- ・都市型グリーン・ツーリズム推進事業
- ・農業サポーターシステム推進事業 など

## ◆ 食育・花育センターで行う業務【指定管理者による運営】

## 「にいがた流 食生活」実践事業

- ・料理教室等の実施
- ・小学校、保育園等向け団体体験プログラムの実施
- ・食育に関する各種体験・展示(食育ランドなど)
- ・季節に応じたイベント等での食育実践活動