| 基本目標 | N o | 事業名 | 事業目的・概要 | 対象 | 乳幼児期 | 学童期 | 思春期 | 青年期 | 壮年期 | 高齢期 | R6報告書 記載ページ | 所管課 |
|------|--------|--|---|--------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|----------------|------------------------|
| 1. 1 | を | 楽しむ | | | | | | | | | | |
| | 1 | 学生・企業と連携した食育の推進 | 食育や健康への意識を高めることを目的に、管理栄養士を目指す 栄養学科の学生及び企業と連携して、食の課題が多い若い世代の 発想を生かした取組を行う。 | 市民 | | | | 0 | 0 | | 16 | 食と花の推進課 |
| | 2 | 新潟市食育マスターの登録・紹介 | 食育に関する知識や技術、経験を持つ人材を「新潟市食育マスター」として登録し、食育活動における講師等として紹介を行うことで、食育を地域に密着した取組として推進する。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 食と花の推進課 |
| | 3 | おやこ収穫体験 | 農作物の収穫を通し生産者と交流し、地場産の農産物への理解を 深める | 小学生以 下の親子 | | 0 | | 0 | 0 | | 20 | 西区農政商工課 |
| | 4 | 親子クッキング教室 | 様々な料理体験を通じて、児童の豊かな人間性・社会性を育む。 | 小学生の 親子 | | 0 | | 0 | 0 | | 21 | 西地区公民館 |
| | 5 | 旬の食材を用いた行事メニューの 提供 | 旬の食材を使った月の取り組みや行事メニューを活かし、季節を 感じ喜んでもらう。 | 通所者 | | | | 0 | 0 | | 26 | 障がい福祉課明生園 |
| | 6 | 主催料理教室の開催 | 新潟で生産される米、野菜、果物、魚など本市の特色である新鮮 で多様な食材を組み合わせた調理体験を通じて、食育を推進す る。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| | 7 | 食育ミニ体験の実施 | 「日本型食生活」の推進と新潟の多種多様な食材・食文化・健康づくりをテーマに、食育推進の入口として実施する。 「食」を楽しむことをきっかけに、自発的に「食」への関心を高めていけるような取り組みを推進する。 | 市民 | 0 | 0 | | | 0 | | 28 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| | 8 | 団体体験プログラムの実施 | 新潟の食と花をメインテーマに、多種多様な体験を通して学ぶことにより、心と身体の健康や豊かな人間性、生きる力を育む。 | 幼児 小学生 | 0 | 0 | | | | | 29 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| | 9 | 食の情報展示 | 来館者が体験的に学べる展示物や体験コーナーの設置と館内ガイドにより実践に役立つ継続的な情報発信を行う。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| | 10 | アグリパーク体験事業 | 農業に触れ、親しみ、学ぶ場を提供する教育ファームとして、児童・生徒や一般の方に農業の楽しさや大切さを学んでいただくとともに、生産者に対して食品加工に係る支援を実施することで農業の振興に寄与する。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 31 | 食と花の推進課 (アグリパーク) |
| | 11 | 食生活改善推進委員作成のレシピ の掲載 | 食生活の改善および地域の特産物の認知度拡大を目的に、食生活 改善推進委員が作成したレシピを区役所だよりに掲載する。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 33 | 江南区健康福祉課 |
| | 12 | アルビde食育・健康づくり | 若い世代の食や健康に対する興味関心の向上を図るため、アルビレックス新潟と連携し、食育・健康づくりに関する取組みや、情報発信を行う。 | 市民 | | 0 | 0 | 0 | 0 | | 35 | 食と花の推進課 |
| | 13 | アルビde食育・健康づくり 「朝食コンテスト」 | 若い世代の食や健康に対する興味関心の向上を図る。地場産朝食レシピコンテストは、自分でメニューを考えて実際に作ることで、自らが食や健康に興味を持ち、食や健康の大切さについて意識を高めるきっかけづくりをするとともに、地場産をキーワードにすることで地域への誇りや愛着の形成を図る。 | 小中 学生とそ の保護者 | | 0 | 0 | 0 | 0 | | 新規 | 保健給食課 |
| | 14 | ちょいしおプロジェクト「アルビ deちょいしお(アルビde食育健 康・づくり)」 | 本市は全国と比較し脳血管疾患、胃がんの死亡率が高い状況にあり、原因の一つとされる食塩の過剰摂取について対策を推進するため、アルビレックスと連携し、減塩に関する普及啓発を行う。 | 市民 | | 0 | 0 | 0 | 0 | | 新規 | 保健所健康増進課 |
| | 15 | 横越ごはん塾 | 地域や学校等との連携協力により、横越地区の子どもたちの食育 を推進する。 | 小学生 | | 0 | | | | | 42 | 横越地区公民館 |
| | 16 | 横越地域学 | 横越の地でモノづくりに関わる人とのお話と体験等をとおして、 横越を支える人たちのまなざし(想い)に触れる。 | 市民 | | 0 | | | 0 | | 43 | 横越地区公民館 |
| | 17 | 男性料理教室 | 調理実習を通して食への関心を深めてもらう。 | 成人 男性 | | | | | 0 | 0 | 44 | 黒埼地区公民館 |
| | 18 | 菌ちゃんリサイクル元気野菜づく り | 普段は捨てるはずの野菜くずを活用して、ゴミではなく無駄なものはないこと、小さくて見えない微生物 (=親しみを込めて「菌ちゃん」) である菌ちゃんを感じてもらったり、菌ちゃんがいっぱいの土で元気な野菜が生長する姿を子ども達に自分の姿と置き換えてもらったりして、子ども達の感性を育てていくことを目的としている。 | 園児 | 0 | | | | | | 49 | 食と花の推進課 |
| | 19 | 保育施設職員を対象とした研修会 の開催 | 保育施設等の職員へ、食育・食の安全に関する知識や取り組みを 学ぶ機会を提供し、各施設での食育事業の推進や食の安全確保の 一助とする。 | 園職員 | | | | | | | 51 | 幼保支援課 |
| | 20 | 西区保育施設いもジェンヌおやつ 月間 | 地場産農産物の良さを伝え消費拡大を推進するため、地元特産品 である新潟砂丘さつまいも「いもジェンヌ」を西区内保育施設に 提供し、「西区保育施設いもジェンヌおやつ月間」を実施。 | 園児 | 0 | | | | | | 52 | 西区農政商工課 |
| | 21 | 南区の実りをいただく日 | 子どもの頃から様々な体験を通して、食に関する知識と食を選択 する力を修得し健全な食生活を実践することにより、健やかな子 どもに成長することを目的とする。 | 園児 | 0 | | | | | | 53 | 南区健康福祉課 |
| | 22 | 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」の推進) | 学習と農業を結び付けた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」を推進し、子ども達に本市が誇る農業や食に対する理解を深め、ふるさとへの愛着や誇り、生きる力を培う。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | | | | 54 | 食と花の推進課 |

| 基本目標 | N o | 事業名 | 事業目的・概要 | 対象 | 乳幼児期 | 学童期 | 思春期 | 青岩年期期 | 高齢期 | R6報告書 記載ページ | 所管課 |
|------|--------|-----------------------------------|--|----------------|------|-----|-----|-------|------|----------------|------------------------|
| 1. 食 | を | <u></u> 楽しむ | | | | | | | | | |
| | 23 | 学校教育田設置事業 | 田植え・稲刈り及び収穫祭等、年間の米づくり体験を通じて、米の消費拡大と次世代を担う子どもたちに農業および米に対する理解を深めてもらうとともに、米を中心とした日本型食生活の普及及び定着を図る。 | 小中 学生 | | 0 | 0 | | | 55 | 食と花の推進課 |
| | 24 | こども食育新聞の発行 | 子どもたちに食に関する情報をわかりやすく伝え、食に関心を もってもらうことを目的とする。 | 小中 学生 | | 0 | 0 | | | 56 | 食と花の推進課 |
| | 25 | 学校における食に関する指導の充 実 | 学校における食に関する指導を実施することを通して、正しい知識と情報にもとづき自ら判断できる力を身に付けられるようにする。 | 小中 学生 | | 0 | 0 | | | 58 | 保健給食課 |
| | 26 | 教職員を対象とした研修会の開催 | 学校における食育を推進するため、研修などを通して教職員の意 識啓発を行う。 | 教職員 | | | | | | 59 | 保健給食課 |
| | 27 | 研究推進校の指定 「食に関する指導実践事例集」の 作成 | 児童生徒の「自分の食を管理する力の育成」を目指し、食の理解 と食の実践力を高める。朝食欠食率の改善を目指す。 | 小中 学生 | | 0 | 0 | | | 60 | 保健給食課 |
| | 28 | 小学校収穫体験・生産者講話 | 食や農業に対する理解と関心を深める機会を提供し、食育を推進するため、西区内の小学3年生を対象に、大根の収穫体験とJA職員による生産者講話を実施する。併せて、大根を給食食材として提供する。 | 小学生 | | 0 | | | | 63 | 西区農政商工課 |
| | 29 | 学校給食における地産地消の推進 | 学校給食に地場産物を積極的に活用し、地域の食材を知り、味わ うことを通して、地域への愛着をもてるようにする。 | 小中 学生 | | 0 | 0 | | | 65 | 保健給食課 |
| | 30 | なないろ野菜給食の提供・なない ろ野菜の普及啓発 | 新潟市西蒲区のブランド野菜「にしかん なないろ野菜」の普及 および学校給食での地産地消等を推進する。 | 小中 学生 | | 0 | 0 | | | 66 | 保健給食課 |
| | 31 | 西区一斉いもジェンヌ給食 | 地場産農産物の良さを伝え消費拡大を推進するため、地元特産品 である新潟砂丘さつまいも「いもジェンヌ」を西区内の小学校に 提供し、「西区一斉いもジェンヌ給食の日」を実施する。 | 小学生 | | 0 | | | | 67 | 西区農政商工課 |
| | 32 | コシヒカリ給食 | 次代を担う小学生に対し、食や農業に対する理解と関心を深める機会を提供し、地場産農産物の使用拡大と地産地消、食育を推進するため、西区内19の全小学校給食の米を市内産こしいぶきから西区産コシヒカリにかえて提供する。 | 小学生 | | 0 | | | | 68 | 西区農政商工課 |
| | 33 | 「食と農のわくわくSDGs学習」推 進事業 | 主に小学校高学年~専門学校・大学を対象とした食と農に関する 探究的な学習を推進し、本市の豊かな食や農への理解を深め、地域への誇りや愛着、生きる力を培うとともに、本市の農業や食品 産業を支える人材づくりにつなげる。 | 各校 児童 生徒 | | 0 | 0 | 0 | | 69 | 食と花の推進課 |
| | 34 | 研修・ボランティアの受け入れ | 中学校、高校、大学の生徒・学生を受入れることで、若い世代の 目線を活かした教室運営体制を検討するとともに、受入れた学生 自身の食育推進につなげる。 | 市民 | | 0 | 0 | © © | 0 | 70 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| | 35 | 農業サポーター推進事業 | 野菜づくりや園芸を学びたい、健康づくりをしたいと考えている方から農業サポーターとして登録していただき、消費者と交流したい、農業に理解をもってほしい、労働者が不足しているという農家の農作業をボランティアで手伝っていただく制度。 | 市民 | | | 0 | 0 0 |) (0 | 72 | 食と花の推進課 |
| | 36 | 給食を通じた地産地消の促進 | 給食への地場産物の活用を促すとともに、学校では給食を通した 地場農産物や生産者・農業に対する理解や関心を高める。 | 市民 | | 0 | 0 | 0 0 |) | 74 | 食と花の推進課 |
| | 37 | 地産地消推進事業 | 市内農産物等への理解を深めることで地産地消の意識向上につな げ、その生産振興と消費拡大を図る。 | 市民 | | | | © © | 0 | 75 | 食と花の推進課 |
| | 38 | 食文化魅力発信事業 | 風土や地形、歴史に基づく「新潟市の食文化」の再考を通したプロモーションに取り組み、市産農水産物の認知度向上、食文化への関心向上を図る。 | 市民 | | 0 | 0 | © © | 0 | 76 | 食と花の推進課 |
| | 39 | 各種レシピ集の活用 | 各種レシピ集を活用し、昔から伝わる新潟の郷土料理等を次の世 代に伝承する。 | 市民 | | 0 | 0 | © | | 77 | 食と花の推進課 |
| | 40 | 新潟市食文化創造都市推進会議 | 新潟市の魅力である「食文化」をさらに磨きあげ、国内外に広く 発信し、交流人口の増加や地域産業の活性化を図る。 | 市民 | | | | 0 0 |) | 78 | 食と花の推進課 |
| | 41 | にいがた市民大学短期講座 | 市民の学習ニーズ、時代や社会の変化、新潟の地域特性等に応じた学習機会を提供するため、平成6年度から「にいがた市民大学」を開設し、多様なテーマの講座を実施している。 | 市民 | | | 0 | © © | 0 | 80 | 生涯学習センター |
| | 42 | 農村地域生活アドバイザーによる 味噌づくり教室 | 手作り味噌の普及と伝統の継承を目的として、農村地域生活アド バイザーを講師に迎え、味噌作り教室を開催。 | 市民 | | | | @ | 0 | 83 | 西蒲区産業観光課 |
| | 43 | 食品表示に係る食の情報展示 | 来館者が体験的に学べる展示物の設置により、実践に役立つ継続 的な情報発信を行う。 | 市民 | | 0 | 0 | 0 0 | 0 | 94 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |

| N o | 事業名 | 事業目的・概要 | 対象 | 乳幼児期 | 学童期 | 思春期 | 青年期 | 壮年期 | 高齢期 | R6報告書 記載ページ | 所管課 |
|--------|---|---|---|--------------------------------------|--|-----|-----|------|-----|----------------|------------------------|
| をス | 大切にする | | | | | | | | | | |
| 1 | 【再掲】 学生・企業と連携した食育の推進 | 食育や健康への意識を高めることを目的に、管理栄養士を 目指す栄養学科の学生及び企業と連携して、食の課題が多い若い世代の発想を生かした取組を行う。 | 市民 | | | | 0 | 0 | | 16 | 食と花の推進課 |
| 2 | 【再掲】 新潟市食育マスターの登録・紹介 | | 市民 | 0 | 0 | 0 | © | 0 | 0 | 17 | 食と花の推進課 |
| 3 | | 農作物の収穫を通し生産者と交流し、地場産の農産物への 理解を深める。 | 小学生 以下の 親子 | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 20 | 西区農政商工課 |
| | 旬の食材を用いた行事メニューの | 旬の食材を使った月の取り組みや行事メニューを活かし、 季節を感じ喜んでもらう。 | 通所者 | | | | 0 | 0 | | 26 | 障がい福祉課明生園 |
| 5 | 【再掲】 主催料理教室の開催 | 新潟で生産される米、野菜、果物、魚など本市の特色で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、食育を推進する。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| 6 | 【再掲】 食育ミニ体験の実施 | 「日本型食生活」の推進と新潟の多種多様な食材・食文化・健康づくりをテーマに、食育推進の入口として実施する。 「食」を楽しむことをきっかけに、自発的に「食」への関心を高めていけるような取り組みを推進する。 | 市民 | 0 | 0 | | | 0 | | 28 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| 7 | 【再掲】 団体体験プログラムの実施 | 新潟の食と花をメインテーマに、多種多様な体験を通して 学ぶことにより、心と身体の健康や豊かな人間性、生きる 力を育む。 | 幼児 小学生 | 0 | 0 | | | | | 29 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| 8 | 【再掲】 食の情報展示 | 来館者が体験的に学べる展示物や体験コーナーの設置と館 内ガイドにより実践に役立つ継続的な情報発信を行う。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| 9 | 【再掲】 アグリパーク体験事業 | 農業に触れ、親しみ、学ぶ場を提供する教育ファームとして、児童・生徒や一般の方に農業の楽しさや大切さを学んでいただくとともに、生産者に対して食品加工に係る支援を実施することで農業の振興に寄与する。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 31 | 食と花の推進課 (アグリパーク) |
| 10 | | | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 33 | 江南区健康福祉課 |
| 11 | の掲載 【再掲】 アルビde食育・健康づくり | 若い世代の食や健康に対する興味関心の向上を図るため、 アルビレックス新潟と連携し、食育・健康づくりに関する 取組みや、情報発信を行う。 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | 35 | 食と花の推進課 |
| 12 | 【再掲】 アルビde食育・健康づくり 「朝食コンテスト」 | 産朝食レシピコンテストは、自分でメニューを考えて実際に作ることで、自らが食や健康に興味を持ち、食や健康の 大切さについて意識を高めるきっかけづくりをするととも | 小中 学生と その保 | | 0 | 0 | 0 | 0 | | 新規 | 保健給食課 |
| 13 | 給食だよりのデータ提供 | 保育施設等における給食だよりの発行を支援する。 | 園児と その保 護者 | 0 | | | 0 | 0 | | 41 | 幼保支援課 |
| 14 | 【再掲】 横越ごはん塾 | 地域や学校等との連携協力により、横越地区の子どもたち の食育を推進する。 | 小学生 | | 0 | | | | | 42 | 横越地区公民館 |
| 15 | 【再掲】 横越地域学 | 横越の地でモノづくりに関わる人とのお話と体験等をとおして、横越を支える人たちのまなざし(想い)に触れる。 | 市民 | | 0 | | | 0 | | 43 | 横越地区公民館 |
| 16 | 【再掲】 菌ちゃんリサイクル元気野菜づく り | 駄なものはないこと、小さくて見えない微生物 (=親しみを込めて「菌ちゃん」) である菌ちゃんを感じてもらった | | 0 | | | | | | 49 | 食と花の推進課 |
| 17 | 【再掲】 南区の実りをいただく日 | 子どもの頃から様々な体験を通して、食に関する知識と食を選択する力を修得し健全な食生活を実践することにより、健やかな子どもに成長することを目的とする。 | 園児 | 0 | | | | | | 53 | 南区健康福祉課 |
| 18 | 【再掲】 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」の推進) | 学習と農業を結び付けた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」を推進し、子ども達に本市が誇る農業や食に対する理解を深め、ふるさとへの愛着や誇り、生きる力を培う。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | | | | 54 | 食と花の推進課 |
| 19 | 【再掲】 学校教育田設置事業 | | | | 0 | 0 | | | | 55 | 食と花の推進課 |
| 20 | 【再掲】 こども食育新聞の発行 | 子どもたちに食に関する情報をわかりやすく伝え、食に関心をもってもらうことを目的とする。 | 小中 学生 | | 0 | 0 | | | | 56 | 食と花の推進課 |
| | | 学校における食に関する指導を実施することを通して、正 しい知識と情報にもとづき自ら判断できる力を身に付けら れるようにする。 | 小中 学生 | | 0 | 0 | | | | 58 | 保健給食課 |
| 22 | 【再掲】 教職員を対象とした研修会の開催 | 学校における食育を推進するため、研修などを通して教職 員の意識啓発を行う。 | 教職員 | | | | | | | 59 | 保健給食課 |
| 23 | 「食に関する指導実践事例集」の | 児童生徒の「自分の食を管理する力の育成」を目指し、食 の理解と食の実践力を高める。朝食欠食率の改善を目指 す。 | 小中 学生 | | 0 | 0 | | | | 60 | 保健給食課 |
| | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 12 13 14 15 16 20 21 22 | を大切にする 1 学生・切にする 1 学生・切にする 1 学生・切にする 1 学生・切にする 1 学生・切にする 1 学生・切にする 2 無掲〕 業別・日本・日本・日本・日本・日本・日本・日本・日本・日本・日本・日本・日本・日本・ | 大切にする 日本代 日本代 | 本大切にする (| 本書記 本記 本 | | (本) | 「田田」 | | | |

| 基本目標 | N o | 事業名 | 事業目的・概要 | 対象 | 乳幼児期 | 学童期 | 思春期 | 青年期 | 壮年期 | 高齢期 | R6報告書 記載ページ | 所管課 |
|------|--------|---|---|----------------|------|----------|----------|----------|-----|-----|----------------|------------------------|
| 2. 食 | を | 大切にする | | | | - | | | | | | |
| | 24 | 北区地場産物を使った食育学校支 援事業 | 地場産農産物の利用拡大と食育の推進を図るため、北区内 の小・中学校で地場産農産物を活用した食育活動について 支援を行う。 | 小中 学校 | | 0 | 0 | | | | 62 | 北区産業振興課 |
| | 25 | 【再掲】 小学校収穫体験・生産者講話 | 食や農業に対する理解と関心を深める機会を提供し、食育を推進するため、西区内の小学3年生を対象に、大根の収穫体験とJA職員による生産者講話を実施する。併せて、大根を給食食材として提供する。 | 小学生 | | 0 | | | | | 63 | 西区農政商工課 |
| | 26 | 生きた教材となる標準献立の作成 | 毎日の学校給食を通して、児童生徒の食に対する興味関心 を高め、自らの健康を考えた食生活を実践できるよう標準 献立の充実を図る。 | 小中 学生 | | 0 | 0 | | | | 64 | 保健給食課 |
| | 27 | 【再掲】 学校給食における地産地消の推進 | 学校給食に地場産物を積極的に活用し、地域の食材を知り、味わうことを通して、地域への愛着をもてるようにする。 | 小中 学生 | | (| 0 | | | | 65 | 保健給食課 |
| _ | 28 | 【再掲】 コシヒカリ給食 | 次代を担う小学生に対し、食や農業に対する理解と関心を深める機会を提供し、地場産農産物の使用拡大と地産地消、食育を推進するため、西区内19の全小学校給食の米を市内産こしいぶきから西区産コシヒカリにかえて提供する。 | 小学生 | | © | | | | | 68 | 西区農政商工課 |
| | 29 | 【再掲】 「食と農のわくわくSDGs学習」推 進事業 | 主に小学校高学年〜専門学校・大学を対象とした食と農に関する探究的な学習を推進し、本市の豊かな食や農への理解を深め、地域への誇りや愛着、生きる力を培うとともに、本市の農業や食品産業を支える人材づくりにつなげる。 | 各校 児童 生徒 | | 0 | 0 | 0 | | | 69 | 食と花の推進課 |
| | 30 | 【再掲】 研修・ボランティアの受け入れ | 中学校、高校、大学の生徒・学生を受入れることで、若い世代の目線を活かした教室運営体制を検討するとともに、 受入れた学生自身の食育推進につなげる。 | 市民 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 70 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| | 31 | 大鷲小学校とアルビレックス新潟 によるルレクチエ栽培を通じた農 業体験 | 地域おこし協力隊を活用した大鷲小学校児童の地域活動としてアルビレックス新潟と連携し、南区の特産品であるルレクチエに関する農作業を観光農園で体験することで、双方の農産物への関心を高める。 | 児童 | | 0 | | | | | 73 | 南区地域総務課 |
| | 32 | 【再掲】 給食を通じた地産地消の促進 | 給食への地場産物の活用を促すとともに、学校では給食を 通した地場農産物や生産者・農業に対する理解や関心を高 める。 | 市民 | | 0 | 0 | 0 | 0 | | 74 | 食と花の推進課 |
| | 33 | 【再掲】 地産地消推進事業 | 市内農産物等への理解を深めることで地産地消の意識向上 につなげ、その生産振興と消費拡大を図る。 | 市民 | | | | 0 | 0 | 0 | 75 | 食と花の推進課 |
| | 34 | 食文化魅力発信事業 | 風土や地形、歴史に基づく「新潟市の食文化」の再考を通 したプロモーションに取り組み、市産農水産物の認知度向 上、食文化への関心向上を図る。 | 市民 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 76 | 食と花の推進課 |
| | 35 | 【再掲】 各種レシピ集の活用 | 各種レシピ集を活用し、昔から伝わる新潟の郷土料理等を 次の世代に伝承する。 | 市民 | | 0 | 0 | 0 | | | 77 | 食と花の推進課 |
| | 36 | 【再掲】 新潟市食文化創造都市推進会議 | 新潟市の魅力である「食文化」をさらに磨きあげ、国内外 に広く発信し、交流人口の増加や地域産業の活性化を図 る。 | 市民 | | | | 0 | 0 | | 78 | 食と花の推進課 |
| | 37 | 【再掲】 にいがた市民大学短期講座 | 市民の学習ニーズ、時代や社会の変化、新潟の地域特性等に応じた学習機会を提供するため、平成6年度から「にいがた市民大学」を開設し、多様なテーマの講座を実施している。 | 市民 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 80 | 生涯学習センター |
| | | 【再掲】 農村地域生活アドバイザーによる 味噌づくり教室 | 手作り味噌の普及と伝統の継承を目的として、農村地域生活アドバイザーを講師に迎え、味噌作り教室を開催。 | 市民 | | | | | 0 | 0 | 83 | 西蒲区産業観光課 |
| | 39 | 食品ロス削減推進事業 | 食品ロス発生量の低減を目指し、啓発活動を中心に実施する。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 84 | 循環社会推進課 |
| | 40 | 環境優良事業者認定制度 | 事業者及び市民にごみ減量及び3Rの意識向上を図る。 | 企業 | | | | | | | 85 | 循環社会推進課 |
| | 41 | 段ボールコンポスト普及啓発事業 | 家庭から排出される生ごみの減量・資源化を推進する。 | 市民 | | | | | 0 | 0 | 86 | 循環社会推進課 |
| | 42 | 資源とごみの情報誌「サイチョプレス」発行による市民向け広報 | 市民の廃棄物施策への理解を深めるとともに、ごみ減量及び3R意識の向上を図る。 | 市民 | | | | 0 | 0 | 0 | 87 | 循環社会推進課 |
| | 43 | 学校給食残渣堆肥化事業 | 市内の直営給食実施校・幼稚園及び給食センターから排出 される食品残渣をごみとして処分せず、堆肥化を行い、再 利用を図る。 | 市民 | | 0 | (| 0 | 0 | 0 | 88 | 循環社会推進課 |
| | 44 | 地域の生ごみ堆肥化事業 | 家庭から出る生ごみを堆肥化し、その堆肥で育った作物を 消費することで、食品(生ごみ)の地域資源循環ルートを 構築し、生ごみの減量を図る。 | 市民 | | | | 0 | 0 | 0 | 89 | 循環社会推進課 |
| | 45 | みなみく「未来」へつなげるSD Gs | 未来を担うこどもたちを対象に、今後の環境問題等へ取り 組むきっかけづくりとする。 | 園児 | 0 | © | | | | | 90 | 南区区民生活課 |
| Į. | 46 | 食肉の安全性についての情報提供 | 食肉の安全性に関する市民の理解向上のために、食肉センターにおける食肉の衛生的な取り扱いや安全確保について、市政さわやかトーク宅配便や市政教室等を活用して情報提供を実施。 | 市民 | | © | 0 | (| 0 | | 93 | 食肉衛生検査所 |
| | 47 | 【再掲】 食品表示に係る食の情報展示 | 来館者が体験的に学べる展示物の設置により、実践に役立つ継続的な情報発信を行う。 | 市民 | | 0 | 0 | (| 0 | 0 | 94 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |

| 基 木 N 目 o 漂 | 事業名 | 事業目的・概要 | 対象 | 乳幼児期 | 学童期 | 思春期 | 青年期 | 壮年期 | 高齢期 | | 所管課 |
|----------------------|--|---|------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|----|------------------------|
| 3. 食で健康になる | | | | | | | | | | | |
| 1 | ちょいしおプロジェクト「社員食 堂と連携した減塩対策事業」 | 本市は全国と比較し脳血管疾患、胃がんの死亡率が高い状況にあり、その原因の一つに食塩の過剰摂取があげられる。当事業では、働き盛り世代を対象とした食環境整備とし、社員食堂のある企業と連携した取組みを実施し、減塩やバランスのとれた食事、健康に対する興味・関心の向上と行動変容を目指す。 | 市民 | | | | 0 | 0 | | 新規 | 保健所健康増進課 |
| 2 | 生活習慣病予防等における健康教育の実施 | 生活習慣の予防その他健康に関する事項について、正しい知識の普及を図ることにより「自らの健康は自らが守る」という認識と自覚を高め、健康の保持増進を図ることを目的とし集団健康教育を行う。 | 市民 | | | | | 0 | 0 | 13 | 保健所健康増進課 |
| 3 | 健康相談の実施 | 心身の健康に関する個別の相談に応じ必要な指導および助 言を行い、家庭における健康管理に資することを目的とし 行う。 | 市民 | | | | | 0 | 0 | 14 | 保健所健康増進課 |
| 4 | 骨粗しょう症予防相談会の実施 | 骨折、転倒が要介護の要因の1つとなっていることから、 骨粗しょう症の予防及び啓発を行うため相談会として開 催。 | 市民 | | | | 0 | 0 | 0 | 15 | 保健所健康増進課 |
| 5 | 【再掲】 学生・企業と連携した食育の推進 | 食育や健康への意識を高めることを目的に、管理栄養士を 目指す栄養学科の学生及び企業と連携して、食の課題が多 い若い世代の発想を生かした取組を行う。 | 市民 | | | | 0 | 0 | | 16 | 食と花の推進課 |
| 6 | 【再掲】 新潟市食育マスターの登録・紹介 | 食育に関する知識や技術、経験を持つ人材を「新潟市食育マスター」として登録し、食育活動における講師等として紹介を行うことで、食育を地域に密着した取組として推進する。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 食と花の推進課 |
| 7 | 食生活改善推進委員養成講座及び 研修会・勉強会の開催 | 地域における栄養・食生活の改善と食育、健康づくり運動 の推進のため、地域に根ざした活動を実施する食生活改善 推進委員の養成を行う。また、食生活改善推進委員の資質 向上と活動を支援する。 | 市民 | | | | 0 | 0 | 0 | 18 | 保健所健康増進課 |
| 8 | 健康増進普及講習会の実施 | 健全な食生活に関する知識を普及啓発することにより、生活習慣病の一次予防を行うことを目的とする。食生活改善推進委員と連携し、市民に身近な会場で講習会等を実施する。 | 市民 | | | | 0 | 0 | 0 | 19 | 保健所健康増進課 |
| 9 | 働き盛り世代へのメルマガによる 健康情報の配信 | 働き盛り世代への普及啓発とし、ヘルスパートナーに配信するメルマガを活用して減塩や健康づくりに関する情報提供を行うことにより、生活習慣病予防を図る。 | | | | | 0 | 0 | | 24 | 保健所健康増進課 |
| 10 | 給食施設指導会の開催 | 給食施設に携わる関係者を対象に栄養管理に関する講習会 を実施し、給食を通じた健康づくり及び健全な食事提供を 図るための支援をする。 | | | | | | | | 25 | 保健所食の安全推進課 |
| 11 | 【再掲】 旬の食材を用いた行事メニューの 提供 | 旬の食材を使った月の取り組みや行事メニューを活かし、 季節を感じ喜んでもらう。 | 通所者 | | | | 0 | 0 | | 26 | 障がい福祉課明生園 |
| 12 | 【再掲】 主催料理教室の開催 | 新潟で生産される米、野菜、果物、魚など本市の特色で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、食育を推進する。 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| 13 | 【再掲】 食育ミニ体験の実施 | 「日本型食生活」の推進と新潟の多種多様な食材・食文化・健康づくりをテーマに、食育推進の入口として実施する。 「食」を楽しむことをきっかけに、自発的に「食」への関心を高めていけるような取り組みを推進する。 | 市民 | 0 | 0 | | | 0 | | 28 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| 14 | 【再掲】 団体体験プログラムの実施 | 新潟の食と花をメインテーマに、多種多様な体験を通して 学ぶことにより、心と身体の健康や豊かな人間性、生きる 力を育む。 | 幼児 小学生 | 0 | 0 | | | | | 29 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| 15 | 【再掲】 食の情報展示 | 来館者が体験的に学べる展示物や体験コーナーの設置と館 内ガイドにより実践に役立つ継続的な情報発信を行う。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| 16 | 健康レシピ等の掲載 | 各種媒体を活用し、減塩や生活習慣病予防についての情報 提供をすることにより、家庭での実践や料理づくりにつな げる。 | | | | | 0 | 0 | 0 | 32 | 保健所健康増進課 |
| 17 | 【再掲】 食生活改善推進委員作成のレシピ の掲載 | 食生活の改善および地域の特産物の認知度拡大を目的に、 食生活改善推進委員が作成したレシピを区役所だよりに掲 載する。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 33 | 江南区健康福祉課 |
| 18 | 【再掲】 アルビde食育・健康づくり | 若い世代の食や健康に対する興味関心の向上を図るため、アルビレックス新潟と連携し、食育・健康づくりに関する取組みや、情報発信を行う。 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | 35 | 食と花の推進課 |
| 19 | 【再掲】 アルビde食育・健康づくり 「朝食コンテスト」 | 若い世代の食や健康に対する興味関心の向上を図る。地場 産朝食レシピコンテストは、自分でメニューを考えて実際 に作ることで、自らが食や健康に興味を持ち、食や健康の 大切さについて意識を高めるきっかけづくりをするととも に、地場産をキーワードにすることで地域への誇りや愛着 の形成を図る。 | 小中 学生と その保 護者 | | 0 | 0 | 0 | 0 | | 新規 | 保健給食課 |
| 20 | ちょいしおプロジェクト「アルビ deちょいしお(アルビde食育健 康・づくり)」 | 本市は全国と比較し脳血管疾患、胃がんの死亡率が高い状況にあり、原因の一つとされる食塩の過剰摂取について対策を推進するため、アルビレックスと連携し、減塩に関する普及啓発を行う。 | 市民 | | 0 | 0 | 0 | 0 | | 新規 | 保健所健康増進課 |
| 21 | 給食を通じた家庭への食知識の普 及啓発 | 給食だよりや保護者試食会を通して、食に関する知識や地産地消の取組等を周知することで、家庭・保護者への普及啓発を図る。 | 保護者 | | | | 0 | 0 | | 36 | 保健給食課 |
| 22 | 「よく噛むこと」等の重要性を含めた歯科保健指導 | 乳幼児歯科健診や市政さわやかトーク宅配便等の歯科保健 事業において、よく噛むことの効果や誤嚥・窒息防止のた め食事時の正しい姿勢等を啓発する。 | | 0 | | | | 0 | 0 | 37 | 保健所健康増進課 |
| 23 | 歯っぴーすまいるプロジェクト | 東区の歯科保健の健康課題であるこどものむし歯罹患状況の改善に向け、令和2年度より、こども食堂、認可保育園・認定こども園・幼稚園、放課後児童クラブ等と連携し、歯と食育の健康相談会・むし歯予防教室を開催し、むし歯予防の啓発とともに、食と健康づくりに関する啓発、個別相談を実施。 | 市民 | 0 | 0 | | | 0 | | 38 | 東区健康福祉課 |

| 基本目標 | N o | 事業名 | 事業目的・概要 | 対象 | 乳幼児期 | 学童期 | 思春期 | 青:年:期: | 壮年期 | 高齢期 | | 所管課 |
|------|--------|---|---|-------------------|------|-----|-----|----------|----------|-----|----|---------------------|
| 3. 1 | 食で値 | 建康になる | | | | | _ | _ | | - | | |
| | 24 | 親子ヘルシーランチクッキング | 基本的生活習慣獲得層である小学生への健康づくりの意識 向上を図る機会とする。調理体験や栄養講話を通して作る 楽しみの中から栄養バランスを学び、小学生自身および家 族が健康について考えるきっかけを作ることを目的とす る。 | 小学生 | | 0 | | O | 0 | | 39 | 東区健康福祉課 |
| | 25 | にしかん健康プロジェクト | 健康寿命延伸に向けて、西蒲区の地域特色を反映し作成したパンフレット(栄養・体操・お口の健康、ウオーキング手帳)を用いて、区民に向けて「減塩」や「野菜の摂取」「運動習慣」の大切さを周知する。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 西蒲区健康福祉課 |
| | 26 | 【再掲】 給食だよりのデータ提供 | 保育施設等における給食だよりの発行を支援する | 園児と その保 護者 | 0 | | | 0 | 0 | | 41 | 幼保支援課 |
| | 27 | 【再掲】 横越ごはん塾 | 地域や学校等との連携協力により、横越地区の子どもたち の食育を推進する。 | 小学生 | | 0 | | | | | 42 | 横越地区公民館 |
| | 28 | 【再掲】 横越地域学 | 横越の地でモノづくりに関わる人とのお話と体験等をとおして、横越を支える人たちのまなざし(想い)に触れる。 | 市民 | | 0 | | • | 0 | | 43 | 横越地区公民館 |
| | 29 | 妊産婦・乳幼児に関する食生活指 導・相談 | 妊娠期・乳幼児期のからの望ましい食習慣の形成と健康保 持増進を図るため、食生活における相談や指導を行う。 | 乳幼児 とその 保護者 | 0 | | | 0 | 0 | | 45 | 保健所健康増進課 |
| | | 【再掲】 保育施設職員を対象とした研修会 の開催 | 保育施設等の職員へ、食育・食の安全に関する知識や取り 組みを学ぶ機会を提供し、各施設での食育事業の推進や食 の安全確保の一助とする。 | 園職員 | | | | | | | 51 | 幼保支援課 |
| | 31 | 【再掲】 南区の実りをいただく日 | 子どもの頃から様々な体験を通して、食に関する知識と食 を選択する力を修得し健全な食生活を実践することによ り、健やかな子どもに成長することを目的とする。 | 園児 | 0 | | | | | | 53 | 南区健康福祉課 |
| | 32 | 【再掲】 こども食育新聞の発行 | 子どもたちに食に関する情報をわかりやすく伝え、食に関心をもってもらうことを目的とする。 | 小中 学生 | | 0 | 0 | | | | 56 | 食と花の推進課 |
| | 33 | 栄養教諭等資質向上のための研修 | 食に関する指導の充実のため、研修を通して栄養教諭等の 資質向上を図る。 | 栄養 教諭 | | | | | | | 57 | 保健給食課 |
| | 34 | 【再掲】 学校における食に関する指導の充 実 | 学校における食に関する指導を実施することを通して、正 しい知識と情報にもとづき自ら判断できる力を身に付けら れるようにする。 | 小中 学生 | | 0 | | | | | 58 | 保健給食課 |
| | 35 | 【再掲】 教職員を対象とした研修会の開催 | 学校における食育を推進するため、研修などを通して教職 員の意識啓発を行う。 | 教職員 | | | | | | | 59 | 保健給食課 |
| | 36 | 【再掲】 研究推進校の指定 「食に関する指導実践事例集」の 作成 | 児童生徒の「自分の食を管理する力の育成」を目指し、食 の理解と食の実践力を高める。朝食欠食率の改善。 | 小中 学生 | | 0 | 0 | | | | 60 | 保健給食課 |
| | 37 | 【再掲】 生きた教材となる標準献立の作成 | 毎日の学校給食を通して、児童生徒の食に対する興味関心 を高め、自らの健康を考えた食生活を実践できるよう標準 献立の充実を図る。 | 小中 学生 | | 0 | 0 | | | | 64 | 保健給食課 |
| | 38 | 【再掲】 学校給食における地産地消の推進 | 学校給食に地場産物を積極的に活用し、地域の食材を知り、味わうことを通して、地域への愛着をもてるようにする。 | 小中 学生 | | 0 | 0 | | | | 65 | 保健給食課 |
| | 39 | 【再掲】 研修・ボランティアの受け入れ | 中学校、高校、大学の生徒・学生を受入れることで、若い世代の目線を活かした教室運営体制を検討するとともに、 受入れた学生自身の食育推進につなげる。 | 市民 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 70 | 食と花の推進課 (食育・花育センター) |
| | 40 | 【再掲】 地産地消推進事業 | 市内農産物等への理解を深めることで地産地消の意識向上 につなげ、その生産振興と消費拡大を図る。 | 市民 | | | | 0 | o | 0 | 75 | 食と花の推進課 |
| | 41 | 【再掲】 各種レシピ集の活用 | 各種レシピを活用し、昔から伝わる新潟の郷土料理等を次 の世代に伝承する。 | 市民 | | 0 | 0 | 0 | | | 77 | 食と花の推進課 |
| | 42 | 【再掲】 農村地域生活アドバイザーによる 味噌づくり教室 | 手作り味噌の普及と伝統の継承を目的として、農村地域生 活アドバイザーを講師に迎え、味噌作り教室を開催。 | 市民 | | | | | o | 0 | 83 | 西蒲区産業観光課 |
| | 43 | 食の安全意見交換会の開催 | 行政、食品関連事業者及び市民がそれぞれ主体的に責務と 役割を果たしながら食の安心・安全を確保するため、意見 交換を行う。 | 市民 | | | | 0 | 0 | 0 | 新規 | 保健所食の安全推進課 |
| | 44 | 食中毒予防の啓発展示 | 食中毒は、家庭でも寄生虫が付着した刺身や生焼けの肉を 食べることで発生しており、時には生命に関わります。そ のため、食中毒予防の方法等をパネルや標本を用いて、市 民に啓発する。 | 市民 | 0 | 0 | 0 | 0 | (| © | 新規 | 保健所食の安全推進課 |
| | 45 | 食品表示の作成に係る支援 | 消費者にとって重要な情報源となっている食品表示の作成について、食品関連事業者を対象とした相談対応、指導を 実施し、食品表示の適正化を推進する。 | | | | | | | | 新規 | 保健所食の安全推進課 |
| | _ | | | _ | | | | | | | | |