

テーマ	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 【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』 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。	1. 「食(食事や食習慣)」に関心を持っている市民の割合 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 3. 身近な場所でとれた食材を選ぶ市民の割合 4. 食べ物を無駄にしないよう行動している市民の割合 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	1 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の開催や、いくとぴあ食花内のマーケットと連携した、地域の食材を使った料理教室や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	
		2 「食育の日」を通じた食育啓発	食育の日協力事業者の小売店において、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。	○				
		3 区役所連携事業	各区健康増進・産業振興担当課による地域の特色を生かした食育活動の推進。	○				
		4 こども食育新聞の発行	食品ロスや郷土食などの毎号テーマを設定して製作し、学校等に配布する。	○				
		5 イベントでの食育の啓発	隣接する施設と連携して開催するいくとぴあ食花8大イベントにおいて、実施する講座などを通じて食育の啓発を図る。	○	○			
		6 食育ランドの実施	インタープリターによる申込不要・参加無料の五感を使った食育ミニ体験を実施する。	○	○			
		7 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。		○			
		8 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。	○				保育課
		9 ちょいしおプロジェクト	新潟でとれる野菜や果物を生かした減塩運動「にいがた流 ちょいしお生活」を市民に普及・啓発する。市民・健康栄養調査結果の周知、学校における減塩教育および農家レストラン、飲食店、販売店等と連携した取組を行う。		○			健康増進課
		10 食育・健康づくり情報誌の発行	年2回、食育・健康づくりに関する情報誌を発行する。	○				
	11 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。	○					
	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。	○					
	13 離乳食、幼児食講座	各区健康福祉課による離乳食、幼児食講習会の実施。	○					
	14 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。	○					
	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。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行う。	○					
	16 市民フードプロモーター活動の推進	市民フードプロモーター活動を通じて、食の安全に関する正しい知識の習得を図る。	○	○	○			
	17 キッズ食の安全探検隊の開催	小学生の親子を対象に食品工場見学を実施し、食品事業者における食の安全への取組を知る機会とする。	○	○				
	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する。	○	○	○	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・小学校での手洗い指導を通して、食品衛生についての知識を普及する。	○	○				
	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する。	○					

テーマ	指標	事業名等	内容	施策展開の視点			所管課
				①	②	③	
		21 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）を作成・配布し、給食利用者の健康づくりを支援する。	○	○		
		22 主催料理講座の開催	病院給食栄養士・調理師を講師に、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う。	○			
		23 イベントでの食の安全の啓発	市民健康福祉まつり、食品衛生協会さわやか広場などのイベントにおいて、食品衛生に関する知識の普及啓発を図る。	○			
		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い、地域内における農産物の循環システムを形成する。	○	○		食と花の推進課
		25 生活習慣病健診	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。（小4と中1の希望者対象）	○			保健給食課
② つくる	<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> <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 子どもの調理体験（地域拡大版）のモデル実施	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」を実感できる五感体験や、子ども自ら「調理する」ことができる知識と技術を身につけることを目指す保育園等への出前講座を実施する。	○	○	○	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得を図る。	○	○		
		3 新潟市食育マスターの派遣	豊富な経験や知識、優れた技術を有する個人や団体を派遣する「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 主催料理教室の開催（再掲）	米を中心とした日本型食生活の実践につながる料理教室を実施、食生活改善推進委員等が行う料理教室等において、地域の伝統的な食文化を取り入れたメニューの提供を促進する。		○	○	
		5 にいがた流 味覚の教室	小学校編、拠点施設編、ミニ体験編の3本柱による味覚をテーマにした取り組みの実施。			○	
		6 レシピ集の作成	地域の食材や郷土料理を集めたレシピなどの印刷物の作成・配布や、それを基にした料理教室の開催を通じて、次世代に伝えたいにいがたの食や地域の食文化を普及する。	○	○		
		7 区役所連携事業（再掲）	各区健康増進・産業振興担当課による地域の特色を生かした食育活動の推進。	○			保育課
		8 食育ランドの実施（再掲）	インタープリターによる申込不要・参加無料の五感を使った食育ミニ体験の実施。毎週土・日・祝日開催。	○	○		
		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通して、様々な料理と出会い、地域の食文化を体験する。	○			
		10 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。	○			健康増進課
		11 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。	○			
		12 食生活改善推進委員の養成・育成	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。			○	食と花の推進課
		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するほか、地場農産物の活用を促進する区の取り組みを進める。	○	○		
		14 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。	○			
		15 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。				

テーマ	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	【目標】 『生涯にわたって健康で楽しく“たべる” ことができる』 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 さや楽しさを実感できることを目指しま す。	1 子どもの調理体験（地域拡大版）の実施（再掲）	子ども自ら「調理する」ことができる知識と技術を身につけることを目指す保育園等への出前講座を実施する。	○	○	○	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得を図る。	○	○			
		3 「食育の日」を通じた食育啓発（再掲）	食育の日協力事業者の飲食店において、食事バランスガイドを表示した特別メニューを提供する。	○				
		4 新潟市食育マスターの派遣（再掲）	豊富な経験や知識、優れた技術を有する個人や団体を派遣する「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。		○	○		
		5 主催料理教室の開催（再掲）	拠点施設である食育・花育センターにおいて、米を中心とした日本型食生活の実践につながる料理教室を実施する。	○	○	○		
		6 にいがた流 味覚の教室（再掲）	小学校編、拠点施設編、ミニ体験編の3本柱による味覚をテーマにした取り組みの実施。		○			
	11. 主食・主菜・副菜のそろった食事 をしている市民の割合	7 区役所連携事業（再掲）	各区健康増進・産業振興担当課による地域の特色を生かした食育活動の推進。	○			健康増進課	
	12. ゆっくりよく噛んで味わって食 べる市民の割合	8 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. 朝食を欠食する市民の割合	9 ちょいしおプロジェクト（再）	新潟でとれる野菜や果物を生かした減塩運動「にいがた流 ちょいしお生活」を市民に普及・啓発する。		○			
	14. 「共食」が大切だと思う市民の割 合	10 健康増進普及講習会等の実施 （再）	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。	○				
	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	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、普及啓発を行う。	○				
		12 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。	○				
		13 巡回歯科指導	園、学校において子どもの歯と口の健康づくりを推進するため、「よく噛むこと」等歯科保健指導を行う。	○				
		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、「知ってそうで知らない！？口の中」のテーマで口腔保健について説明する。	○				
		15 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

テーマ	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	【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”』 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、食べ物や環境を大切に思う気持ちを育むことを目指します。	1 子どもの調理体験（地域拡大版）の実施	子ども自ら「調理する」ことができる知識と技術を身につけることを目指す保育園等への出前講座を実施する。	○	○	○	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得を図る。	○	○		
		3 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。	○	○	○	
		4 新潟市食育マスターの登録	食育に関する優れた知識、技術、技能及び経験を有する人材を登録し、学校、市民団体等の要請に応じて、指導者等を派遣する。			○	
		5 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。	○		○	
	16. 農林漁業体験を経験した市民(世帯)の割合の増加	6 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
	17. 農業体験学習を実施している小学校の割合	7 食生活改善推進委員の育成・養成（再）	食を通じた健康づくりのボランティアを行う、食生活改善推進委員の育成及び養成を行う。			○	健康増進課
	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)	8 教職員を対象とした研修会の開催	栄養教諭・学校栄養職員・栄養士の研修会（総合教育センター主催）や給食主任研修会を開催する。			○	保健給食課
	19. (再掲)新潟市食育マスター派遣事業の実施回数	9 食育指導者の派遣	担当栄養士のいないスクールランチ校へ、栄養士・管理栄養士資格所有の一般市民を食育指導者として派遣し、食に関する指導を行う。		○		
	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	10 交流給食会の開催	生産者や地域の方々を学校へ招待し、給食会を通して児童との交流を図り、食への感謝の気持ちを育む。		○		
		11 農協と小学校との連携事業	小学校で農協職員が「食農教育」授業を行うほか、オール市内産給食の実施、農協と連携した調理実習を行う。		○		

※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」

その他の関連事業等⇒

事業名等	内容	※施策展開の視点			所管課
		①	②	③	
インターンシップ、職場体験受け入れ	大学農学部インターンシップ、管理栄養士養成校の実習、中学校の職場体験等の受け入れを実施する。			○	食育・花育センター
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
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				農業政策課
環境と人にやさしい農業支援事業	環境にやさしい農業を実践する農業者の取組を支援し、消費者へ安心・安全な農産物を安定的に供給するため、係る経費の一部を助成				
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。	○			