

令和5年度 食育関連事業概要【食と花の推進課】

新規 大学生と連携した食育の取組

栄養士を目指す、新潟県立大学健康栄養学科の公衆栄養学実習カリキュラムの一環として、イオンリテール(株)と連携し、新たに取組を実施。

市民の食育や健康への意識を高めることを目的に、栄養士を目指す学生考案のお弁当を産学官の連携で販売した。

主に働く世代を想定し、彩りとボリュームを保ちながら、1日に必要な野菜量(350g)の1/3が摂れるお弁当を考案し、県内のイオン・イオンスタイル・清水フードセンター計36店舗で販売。

お弁当貼付シールの二次元コードより、市のホームページへ誘導し、食に関する情報の提供を行い、アンケートへ回答いただくことで評価を行うとともに、抽選で県産米や市産農産物を贈呈し、地場産食材への愛着へつなげた。



販売イベントの様子

「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おり、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。

協力店の取組を、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ことで、市民へ向けた「食育の日」の普及啓発を図った。

	飲食店における取組 (登録店:16店舗)	小売店における取組 (登録店:14社 100店舗)
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・特別メニュー(「食育の日」限定のメニュー)または食育メニュー(主食・主菜・副菜のそろったメニュー)を提供 ・ちらし、リーフレットの設置 ・のぼり旗の掲揚 	<ul style="list-style-type: none"> ・地場産野菜の集合販売とPR ・レシピ、リーフレット等の設置 ・オリジナルレシピの配布 ・のぼり旗の掲揚 ・その他、各社独自の取組



協力店の取組の様子

こども食育しんぶんの発行

小学生を対象としたこども食育しんぶんを年4回発行し、小・中学校等へ提供し、食育普及資料として活用を促している。

令和5年度は「新潟市でとれる食材」「かきのもと」「東と西の食べ物比べ」「越後姫」をテーマとし、地元食材の紹介等を通し、児童の食育への関心向上を図った。また、「新潟市でとれる食材」は特大号としてポスターサイズに印刷して市内小中学校へ提供し、食育活動での活用を促した。



「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。



「食品ロス」に関する取組

第4次食育推進計画では、『『食品ロス』を減らすために取り組んでいる市民の割合』を目標に掲げている。

環境部の循環社会推進課と連携し、市内の居住または在勤を対象とした、エコレシピ(残りがちな料理や余った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った。

今年度は調理師専門学校を中心に、100件の応募者数を得た。



食文化創造都市の推進

(1)食文化創造都市推進プロジェクト支援事業

本市の強みである食や食文化の素晴らしさに目を向け、これらを産業の活性化や交流の拡大などにつなげ創造的まちづくりを推進するため、食の魅力のさらなる向上や創出、市内外への発信の強化を図る。

「新潟市の食・食文化・食産業の発展に資する事業」3件に対し、補助金を交付し、食文化の魅力の掘り起こしや新たな魅力の創出へつなげた。



家族で食育大作戦



たねをまく ちいさな量り売りマーケット

(2)若手料理人による特別講義

調理師専門学校生を対象とし、料理人の魅力ややりがいを意識しつつ、自身のキャリアをイメージし、「食と農」を誇りに次世代を担う料理人として活躍できることを期待し、若手料理人コンテスト受賞者による特別講義を実施した。

市内4校の専門学校生計約 180 名に講義を実施し、事後アンケートでは約9割の学生から「講義を受けて地元食材への理解や関心が深まった」と回答をいただいた。



拠点施設における食育の推進

食育の拠点施設である食育・花育センターにおいて、来館者が体験的に学べる展示や体験コーナーの設置、子どもたちへの団体体験プログラム、季節の料理教室を実施し、市民へ食育を推進している。



料理教室



食育ミニ体験



食の情報展示

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)野菜くずと微生物を活用した野菜づくり

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。