

基本目標	指標	事業名等	事業概要	※施策の視点			所管課	
				①	②	③		
1 食を楽しむ	1. 食えることを「楽しい」と思う市民の割合 2. 1日に1回以上、誰か（家族・友人・知人等）と一緒に食事をしている市民の割合 3. 農林漁業体験を経験した市民（世帯）の割合 4. アグリ・スタディ・プログラムを体験し、本市の農業への誇りが醸成された小・中学生の割合	1	「食育月間（6月）」「食育の日（毎月19日）」の普及啓発	取組に賛同する小売店、飲食店を「新潟市『食育の日』協力店」として登録し、年3回（6月、10月、3月）の19日を中心とした日に、食育メニューの提供や地場産食材の販売、食育に関する情報提供を実施する。	○	○	○	食と花の推進課
		2	学生と連携した食育の推進	管理栄養士を目指す栄養学科の学生と小売店が連携して、商品の考案・販売を行うことで、若い世代の発想を取り入れた食育の推進を図るとともに、学生自身の学びにつなげる。	○	○	○	
		3	アルビde食育・健康づくり	アルビレックス新潟と連携し、食育・健康づくりに関する動画や教材作成、講演会等を実施することで、若い世代の食や健康に対する興味関心の向上を図る。	○	○	○	
		4	新潟市食育マスターの登録・紹介	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「新潟市食育マスター」として登録し、各団体等の要請に応じて食育活動における講師、指導者等として紹介を行う。	○	○	○	
		5	拠点施設における食育の推進	食育・花育センターにおける料理教室、食育ミニ体験、団体系体験プログラム、研修・ボランティアの受け入れやアグリパークにおける各種体験事業を通じ、楽しみながら食への興味関心向上へつなげる。	○	○	○	
		6	SNS等やキャラクターを活用した食育の普及・啓発	SNS等やクックパッドを活用し、食育レシピ、食育情報等を掲載し、食に関する意識向上を図る。また、食育・花育推進キャラクターまいかちゃんを活用し、食育の普及啓発を行う。	○	○	○	
		7	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、微生物である菌ちゃんを感じてもらったり、元気な野菜が生長する姿を子どもたちに自分の姿と置き換えてもらうことで、子どもたちの感性を育てる。	○		○	
		8	新潟発わくわく教育ファーム推進事業	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、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。	○	○	○	
		9	「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。	○	○	○	
		10	学校教育田設置事業	田植え・稲刈りや収穫祭等、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や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。	○	○	○	
		11	こども食育新聞の発行	食に関する情報をテーマとした小学生向け情報紙「こども食育新聞」を発行し、子どもたちに食に関する情報をわかりやすく伝え、食への関心につなげる。	○	○	○	
		12	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お考えの方から農業サポーターとして登録いただき、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。			○	
		13	地産地消推進事業	地産地消推進の店の取り組みを市民に周知することで、市内産農産物等への理解を深めてもらい、地産地消の意識向上につなげ、生産振興と消費拡大を図る。			○	
	14	新潟市食文化創造都市推進会議	食や食文化を地域交流や産業発展につなげるため、食文化創造都市推進会議に関わる市民や企業、団体など異なる業種同士が連携して取り組む活動の支援等を行う。	○		○		
	15	食文化魅力発信事業	市内で活躍する料理人を活用して、新潟の食材や食文化の魅力を発信することで、食分野の次世代を担う人材育成及び地元食材の認知度向上を図る。	○		○		
	16	研究推進校の指定、「食に関する指導実践事例集」の作成	「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中学校区単位で高めるために、小学校と中学校が共通の研究主題を設定して、課題解決に向けて取り組む。	○	○	○	教育委員会 保健給食課	
	17	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、味わうことを通じて、地域への愛着を持てるようにする。	○		○	幼保支援課	
	18	食に関する体験活動機会の提供	市内保育施設において、クッキング保育や野菜の栽培など、食に関する楽しい体験活動の機会を提供する。	○		○		
	19	食育の日	毎月19日の食育の日には、郷土料理や地場産の食材を使用した給食を通して、園児が様々な料理と出会い、地域の食文化を体験できるようにする。	○		○	江南区 地域総務課	
	20	食生活改善推進委員作成のレシピの掲載	食生活改善推進委員が作成したレシピを江南区だよりに年4回、江南区役所フェイスブックに年6回掲載する。	○	○	○		
	21	親子収穫体験	農作物の収穫を通じ、生産者と交流し、地場産の農産物（すいか、人参、くろさき茶豆、メロン、さつまいも、ルレクチエ、大根）への理解を深めることを目的に実施。	○		○		
	22	小学校収穫体験・生産者講話	西区内の小学3年生を対象に、大根収穫体験と生産者講話を実施。併せて、大根を給食食材として提供。	○		○	西区 農政商工課	
	23	コシヒカリ給食	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。	○		○		
	24	西区一斉いもジェンヌ給食	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。	○		○		
	25	西区保育施設いもジェンヌおやつ月間	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。	○		○	南区 健康福祉課	
	26	南区の実りをいただく日	南区内の市立保育施設において、毎月13日を「南区の実りをいただく日」として、地域の生産農家や園の畑での栽培・収穫体験、地域住民や生産者を招待した集会の開催と園児自身による活動発表等を行う。	○		○		
	27	南区白根高校とアルビレックス新潟との農業体験教育	白根高校の生徒とアルビレックス新潟の新人選手を対象に、農業体験教育アグリレックスとしてルレクチエ栽培を通じた地域理解と愛着心を育み、双方の人材育成につなげる。	○		○	南区 地域総務課	

食を楽しむことをきっかけとし、自発的に食への関心を高めていけるよう、取組を推進していきます。
また、家庭内食の増加に対応し、調理体験や収穫体験等による食育活動を通して、共食などの家庭食の重要性の再認識を図りながら、食育への関心を高めることを目指します。

基本 目標	指 標	事業名等	事業概要	※施策の視点			所管課
				①	②	③	
2 食を大切に する	5. 身近な場所でとれた食材を選ぶ市民の割合	1 新潟市食育マスターの登録・紹介(再掲)	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「新潟市食育マスター」として登録し、各団体等の要請に応じて食育活動における講師、指導者等として紹介を行う。	○	○	○	食と花の推進課
	6. 「食品ロス」を減らすために取り組んでいる市民の割合	2 拠点施設における食育の推進(再掲)	食育・花育センターにおける料理教室、食育ミニ体験、団体体験プログラム、研修・ボランティアの受け入れやアグリパークにおける各種体験事業を通し、楽しみながら食への興味関心向上へつなげる。	○	○	○	
	7. 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)	3 SNS等やキャラクターを活用した食育の普及・啓発(再掲)	SNS等やクックパッドを活用し、食育レシピ、食育情報等を掲載し、食に関する意識向上を図る。また、食育・花育推進キャラクター「まいかちゃん」を活用し、食育の普及啓発を行う。	○	○	○	
	8. 小学校における「食に関する指導」実施校の割合	4 菌ちゃんリサイクル元気野菜づくり(再掲)	普段は捨てるはずの野菜くずを活用し、微生物である菌ちゃんを感じてもらったり、元気な野菜が生長する姿を子どもたちに自分の姿と置き換えてもらうことで、子どもたちの感性を育てる。	○		○	
	9. 食文化(郷土料理や行事食)を受け継いでいる市民の割合	5 新潟発わくわく教育ファーム推進事業(再掲)	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、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。	○	○	○	
		6 「食と農のわくわくSDGs学習」推進事業(再掲)	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る。	○	○	○	
		7 学校教育田設置事業(再掲)	田植え・稲刈りや収穫祭等、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や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。	○	○	○	
		8 こども食育新聞の発行(再掲)	食に関する情報をテーマとした小学生向け情報紙「こども食育新聞」を発行し、子どもたちに食に関する情報をわかりやすく伝え、食への関心につなげる。	○	○	○	
		9 地産地消推進事業(再掲)	地産地消推進の店の取り組みを市民に周知することで、市内産農産物等への理解を深めてもらい、地産地消の意識向上につなげ、生産振興と消費拡大を図る。			○	
		10 新潟市食文化創造都市推進会議(再掲)	食や食文化を地域交流や産業発展につなげるため、食文化創造都市推進会議に関わる市民や企業、団体など異なる業種同士が連携して取り組む活動の支援等を行う。	○		○	
		11 食文化魅力発信事業(再掲)	市内で活躍する料理人を活用して、新潟の食材や食文化の魅力を発信することで、食分野の次世代を担う人材育成及び地元食材の認知度向上を図る。	○		○	
		12 家庭・地域との連携強化	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。	○		○	
		13 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基づいて自ら判断できる力を身につけられるようにする。	○	○	○	
		14 研究推進校の指定、「食に関する指導実践事例集」の作成(再掲)	「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中学校区単位で高めるために、小学校と中学校が共通の研究主題を設定して、課題解決に向けて取り組む。	○	○	○	
		15 食育指導者の派遣	スクールランチ実施校へ、栄養士を食育指導者として派遣し、食に関する指導を実施する。	○	○	○	
		16 学校給食における地産地消の推進(再掲)	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、地域への愛着を持てるようにする。	○		○	
		17 食品ロス削減推進事業	食品ロス発生量の低減を目指し、市民や事業者・関係団体等と協働して啓発活動や環境整備を中心に取り組む。			○	循環社会推進課
		18 環境優良事業者認定制度	食品ロス削減に積極的に取り組む事業者を「新潟市環境優良事業者(ONEカンパニー)」として認定し、その活動を広く周知することで、環境に配慮した事業者の活動を促進し、事業者及び市民に食品ロス削減の意識向上を図る。			○	
		19 段ボールコンポスト普及啓発事業	生ごみの減量・資源化を推進するため、家庭で手軽に取り組める市オリジナルの段ボールコンポストを製作し、販売。			○	
		20 資源とごみの情報紙「サイチョプレス」発行による市民向け広報	市のごみ減量推進キャラクター「サイチョ」を活用した情報紙を発行することで、市民の廃棄物施策への理解を深めるとともに、ごみ減量および3R意識の向上を図る。			○	
		21 給食だよりの発行	保育施設給食における地産地消の取り組みや食に関する知識などを普及するため、各保育施設において給食だよりを発行する。	○		○	幼保支援課
		22 食に関する体験活動機会の提供	市内保育施設において、クッキング保育や野菜の栽培など、食に関する楽しい体験活動の機会を提供する。	○		○	
		23 食育の日(再掲)	毎月19日の食育の日には、郷土料理や地場産の食材を使用した給食を通して、園児が様々な料理と出会い、地域の食文化を体験できるようにする。	○		○	
		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。			○	北区 産業振興課
		25 親子収穫体験(再掲)	農作物の収穫を通し、生産者と交流し、地場産の農産物(すいか、人参、くろさき茶豆、メロン、さつまいも、ルレクチエ、大根)への理解を深めることを目的に実施。	○		○	西区 農政商工課
		26 小学校収穫体験・生産者講話(再掲)	西区内の小学3年生を対象に、大根収穫体験と生産者講話を実施。併せて、大根を給食食材として提供。	○		○	
		27 コシヒカリ給食(再掲)	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。	○		○	南区 健康福祉課
		28 南区の実りをいただく日(再掲)	南区内の市立保育施設において、毎月13日を「南区の実りをいただく日」として、地域の生産農家や園の畑での栽培・収穫体験、地域住民や生産者を招待した集会の開催と園児自身による活動発表等を行う。	○		○	
		29 みなみく「未来」へつなげるSDGs	子どもたちを対象に、誰でも、身近で簡単に取り組める段ボールコンポストでSDGs教育を実施し、今後の環境問題等へ取り組みきっかけづくりとする。	○		○	
		30 南区白根高校とアルビレックス新潟との農業体験教育(再掲)	白根高校の生徒とアルビレックス新潟の新人選手を対象に、農業体験教育アグリレックスとしてルレクチエ栽培を通じた地域理解と愛着心を育み、双方の人材育成につなげる。	○		○	南区 地域総務課

私たちの食生活は自然の恩恵の上に成り立っていることを認識し、豊かな自然環境に恵まれた本市の特長を生かし、環境と調和のとれた持続可能な食料生産と消費に向け、地産地消や食品ロス、食文化の継承に関する取組を推進します。

基本 目標	指 標	事業名等	事業概要	※施策の視点			所管課
				①	②	③	
3 食で健康になる	10. 「主食」、「主菜」、「副菜」の言葉や意味を知っている市民の割合	1 「食育月間（6月）」「食育の日（毎月19日）」の普及啓発（再掲）	取組に賛同する小売店、飲食店を「新潟市『食育の日』協力店」として登録し、年3回（6月、10月、3月）の19日を中心とした日に、食育メニューの提供や地場産食材の販売、食育に関する情報提供を実施する。	○	○	○	食と花の推進課
	11. 主食・主菜・副菜のそろった食事をしている市民の割合	2 学生と連携した食育の推進（再掲）	管理栄養士を目指す栄養学科の学生と小売店が連携して、商品の考案・販売を行うことで、若い世代の発想を取り入れた食育の推進を図るとともに、学生自身の学びにつなげる。	○	○	○	
	12. 朝食を欠食する市民の割合	3 アルビde食育・健康づくり（再掲）	アルビレックス新潟と連携し、食育・健康づくりに関する動画や教材作成、講演会等を実施することで、若い世代の食や健康に対する興味関心の向上を図る。	○	○	○	
		4 新潟市食育マスターの登録・紹介（再掲）	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「新潟市食育マスター」として登録し、各団体等の要請に応じて食育活動における講師、指導者等として紹介を行う。	○	○	○	
		5 拠点施設における食育の推進（再掲）	食育・花育センターにおける料理教室、食育ミニ体験、団体体験プログラム、研修・ボランティアの受け入れやアグリパークにおける各種体験事業を通し、楽しみながら食への興味関心向上へつなげる。	○	○	○	
		6 SNS等やキャラクターを活用した食育の普及・啓発（再掲）	SNS等やクックパッドを活用し、食育レシピ、食育情報等を掲載し、食に関する意識向上を図る。また、食育・花育推進キャラクターまいかちゃんを活用し、食育の普及啓発を行う。	○	○	○	
		7 こども食育新聞の発行（再掲）	食に関する情報をテーマとした小学生向け情報紙「こども食育新聞」を発行し、子どもたちに食に関する情報をわかりやすく伝え、食への関心につなげる。	○	○	○	
		8 地産地消推進事業	地産地消推進の店の取り組みを市民に周知することで、市内農産物等への理解を深めてもらい、地産地消の意識向上につなげ、生産振興と消費拡大を図る。			○	
		9 ちよいしおプロジェクト「野菜deちよいしおメニュー」の提供	飲食店と連携した野菜deちよいしおメニューの提供と減塩に関する普及啓発等を行う。		○	○	
		10 骨粗しょう症予防相談会の実施	骨粗しょう症の予防及び啓発を行うため、20歳以上を対象に骨密度測定と測定結果をもとに食事・運動等の生活習慣の相談・指導を実施する。定例開催のほか、育児相談併設など若い世代にも実施している。	○			
		11 「噛むこと」の重要性を含めた歯科保健指導	乳幼児歯科健診や全世代を対象とした市政さわやかトーク宅配便など既存の歯科保健事業において、「噛むこと」の重要性を含む内容で歯科保健指導を行う。	○			
		12 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。			○	
	13 健康レシピ等の掲載	減塩や生活習慣病予防についての情報提供をすることで、家庭での実践や料理づくりの行動につなげる。	○	○	○		
	14 健康増進普及講習会の実施	各区において、食生活改善推進委員と連携し、地域の特性やニーズに応じた生活習慣病予防のための食事に関する講習会等を実施する。		○	○		
	15 妊産婦・乳幼児に関する食生活指導・相談	妊娠期・乳幼児期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。	○	○	○	保健所健康増進課、各区健康福祉課	
	16 生活習慣病予防等における健康教育の実施	生活習慣病予防、健康増進に関する正しい知識の普及啓発を図るため、健康教育や各種講習会を開催し、栄養指導や保健指導、運動指導を行う。また、地域の茶の間や子育て支援センターなど地域依拠の講習では地域の実情に合わせた内容で実施する。	○	○	○		
	17 家庭・地域との連携強化（再掲）	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。	○		○	教育委員会保健給食課	
	18 学校における食に関する指導の充実（再掲）	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基づいて自ら判断できる力を身につけられるようにする。	○	○	○		
	19 研究推進校の指定、「食に関する指導実践事例集」の作成（再掲）	「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中学校区単位で高めるために、小学校と中学校が共通の研究主題を設定して、課題解決に向けて取り組む。	○	○	○		
	20 食育指導者の派遣（再掲）	スクールランチ実施校へ、栄養士を食育指導者として派遣し、食に関する指導を実施する。	○	○	○		
	21 学校給食における地産地消の推進（再掲）	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、地域への愛着を持てるようにする。	○		○		
	22 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。		○	○	保健所食の安全推進課	
	23 歯っぴーすまいるプロジェクト	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。	○			東区健康福祉課	
	24 親子ヘルシーランチクッキング	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、小学生自身及び家族が健康について考えるきっかけを作る。	○		○		
	25 にしかん健康プロジェクト	西蒲区の地域特色を反映し作成したパンフレットを用い、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。	○		○	西蒲区健康福祉課	
	26 南区の実りをいただく日（再掲）	南区内の市立保育施設において、毎月13日を「南区の実りをいただく日」として、地域の生産農家や園の畑での栽培・収穫体験、地域住民や生産者を招待した集会の開催と園児自身による活動発表等を行う。	○		○	南区健康福祉課	

食は生きる上での基本であり、「食べることは生きること」と認識し、生涯にわたって心身ともに健全で豊かな生活を送れるよう、切れ目のない食育を推進していきます。朝食摂取率の向上や、食に関する正しい情報を選択できるよう取り組むことで、健全な食生活の実践を目指します。

その他の事業等 ⇒

事業名等	内 容	※施策の視点			所管課
		①	②	③	
1 「食の安全基本方針」の普及と取り組みの推進	食の安心の基盤となる食の安全について、食の安全基本方針に基づき、関連課、関係団体らと協働して食の安心・安全を確保するための事業に取り組む。		○	○	保健所食の安全推進課

※施策の視点	
① 若い世代に対する取組強化	学生や働く世代、子育て世代等へ重点的に取り組み、食や健康への関心を高める取組を推進します。 ※全世代を対象としている事業でも、若い世代への取り組みを行っている場合は○をつけています。
② 「新たな日常」への対応	暮らしの変化を踏まえ、デジタル化に対応し、ICT等を活用した新しい視点での効果的な情報発信に取り組めます。 在宅時間の増加傾向を踏まえ、家庭における食育の推進を図ります。
③ SDGsへの貢献	食育を通して、健全な食生活の実現や豊かな食文化の継承、食品ロスの削減など、SDGsへの貢献を視野に入れ、推進を図ります。