

令和 4 年度 食育推進事業（案） 【食と花の推進課】

第 3 次計画では、施策展開の視点として「体験機会の対象やテーマの明確化」を挙げており、課題の多い若い世代や親子を中心に取り組むと掲げていたものの、当課の食育推進事業においては、「食育の日」協力店での食育コーナー、栄養バランス診断コーナー、親子食育体験の実施やこども食育しんぶんの発行のみに留まり、計画の目標達成に沿っていない事業展開となっていた。

令和 2 年度より事業を見直し、各事業の展開を試み、令和 4 年度からの第 4 次計画の開始に合わせ、計画の基本方針に沿った、さらなる事業の進展と新たな取り組みを視野に入れ、効果的な施策を目指す。

○第 4 次新潟市食育推進計画の普及啓発、進行管理

(1) 食育推進会議

(2) 計画本冊、概要版の印刷

(3) 計画の普及啓発

○「食育の日」の普及啓発

6 月、10 月、3 月を重点月間とし、「食育の日」（19 日）に合わせ、市内小売店及び飲食店等の「食育の日」協力店と連携して、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。

(1) 飲食店における取組

- ・特別メニューまたは食育メニューの提供
- ・ちらし、リーフレットの設置
- ・のぼり旗の掲揚
- ・飲食店と連携した子育て世代を対象とした講座や交流会の実施

(2) 小売店の取組

- ・のぼり旗の掲揚
- ・レシピ、リーフレット等の設置
- ・その他、各社独自に地場産食材の集合販売やオリジナルレシピの配布等
- ・大学生、直売所と連携した、地場産食材を使用したバランス弁当の考案、販売

○「食品ロス」の普及啓発

(1) エコレシピコンテスト

環境部の循環社会推進課と連携し、学生を中心としたレシピコンテストを開催。

R3 年度に作成したレシピ集を活用し、市民に広く普及啓発を行う。

(2) 学生を中心とした食品ロス講座

食品ロスや SDGs 関連のゼミ、サークル等の学生に対し、食品ロスに関連する講座を実施し、その学生から自身の周りの学生への啓発について提案してもらい、実施へつなげる。

○和食・郷土料理の普及啓発

日本の伝統的な食文化である「和食」、長年地域に根付いてきた「郷土料理」などの食文化継承に対する意識を高め、現代の家庭でも受け継がれていくよう、市民への普及啓発を行う。

(1) 料理教室の実施

食育・花育センターと連携した和食料理教室の開催

(2) SNS 等を活用したレシピの PR

学校給食の郷土料理献立、簡単に作れる行事食や郷土料理レシピ等の情報発信

○「食育マスター」の活用

就学時健診等において保護者を対象とした食育講演の実施

○学生と連携した取組

学生を中心とした若い世代が食に関心を持ち、自ら料理をしたり、バランスを考えて料理を選択できるよう、大学や学生食堂と連携して、食育の普及啓発を行う。

○こども食育新聞の発行

各季節に合わせた食に関する情報をテーマとした「こども食育新聞」の発行を通して、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。

○SNS を活用した情報発信

食に関する情報発信を通し、情報提供および食育の推進を図ることを目的とし、栄養士が考案したレシピや、関係課が作成したレシピをInstagramや市公式クックパッドで紹介する。

○学校給食における取組

学校給食における地場農産物使用促進、食育活動の推進を図ることを目指し、保健給食課や学校現場の栄養教諭、生産関係者等で検討グループをつくり、今後の具体的な取組について検討を行う。