

食育月間以外の取組実績 (食育月間を除く 4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟市
取組市町村名	新潟市
取組の名称	食塩摂取に関する情報展示コーナーの開設
取組内容	新潟市食育・花育センター2階に、食塩摂取に関する情報展示コーナーを開設しました。 「知る」、「選ぶ」の2つのコーナーを設け、本物そっくりのフードモデルを利用した展示を通して、身近なテーマである食塩摂取について楽しく学ぶことができます。 「知る」のコーナーでは、食塩摂取の状況や目標量、加工食品や普段よく食べる食品に含まれている食塩の量を、目で見てわかりやすい形で示しました。本物の塩を用いて、食品中に含まれている食塩の量を明示し、目で見て実感してもらえるよう展示方法を工夫しました。 「選ぶ」のコーナーでは、加工食品の表示の見かたについて、解説を掲示しました。あわせて、摂りすぎた塩分の排泄を促すカリウムに関する展示も行い、より多角的な観点から展示を行うよう心掛けました。 来館者の関心も高く、多くの来館者が足を止め、展示に見入っていました。



展示の様子



リーフレットも設置しました



「知る」のコーナー



「選ぶ」のコーナー

食育月間以外の取組実績

(食育月間を除く 4月～12月の実績)

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟市
取組市町村名	新潟市
取組の名称	レシピ集「続・伝えたいにいがたの味」の発行
取組内容	新潟市食育・花育センターにおいて、新潟の郷土料理・家庭料理をまとめたレシピ集「続・伝えたいにいがたの味」を発行しました。 新潟の郷土料理といえば笹団子やのっぺが有名ですが、各家庭で日常的に作られている料理の中にも、新潟が誇る郷土の味は多数存在します。 このレシピ集では、新潟の家々で作られている素朴な家庭の味を取り上げました。レシピは、新潟市食育・花育センター主催料理教室のレシピから抜粋しています。料理の作り方だけでなく、その料理が誕生した背景や、食材に関する情報など、読み物としても読みごたえのある内容となっています。      
	レシピ集 内容(抜粋) 「続・伝えたいにいがたの味」は、新潟市食育・花育センター館内に設置・配布しているほか、新潟市のホームページでもご覧いただくことができます。 また、郷土資料として新潟県立図書館、新潟市立図書館などに所蔵されています。