

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟市
取組市町村名 取組団体・企業名	新潟市 新潟県立巻高等学校、棧敷家 巻店
取組の名称	にしかん なないろ野菜®×巻高校生×テイクアウト弁当 ＝巻高なないろ弁当
実施時期	8月～12月
取組内容	<p><b>【実施概要】</b></p> <p>県立巻高等学校の生徒が、西蒲区のブランド野菜「にしかん なないろ野菜®」*を使ったお弁当のレシピを考え、そのレシピを基に地元の飲食店である棧敷家がテイクアウト弁当を販売しました。</p> <p>※新潟市西蒲区で栽培されている色や大きさ、形などに特徴のある珍しい野菜（約50品種）</p> <p><b>【実施内容】</b></p> <p>巻高等学校の2年生274人は、家庭科の授業の一環として、食料自給率やフードマイレージなどについて学習しました。その中で、にしかん なないろ野菜®の生産者が、地産地消や旬産旬消の大切さについて、園地での取材映像を通して解説をしました。</p> <p>生徒は、にしかん なないろ野菜®などの地元野菜を使ったお弁当のレシピを考え、調理実習を行いました。生徒の感想として、「地域で採れた食材だったので、いつもより新鮮に感じた」「地域のことを知ることができて良かった」といった声が上がりました。</p> <p>その後、複数のおかずの中から、食育アドバイザーである新潟市食生活改善推進委員などが、栄養面や彩りなどの観点によって選び、地元の飲食店の協力により、5日間（12/14～12/18）の期間限定で、1日30食限定の市民に販売しました。予定数を超える予約があったため追加で受け付け、約200個を売上げ、大好評でした。</p> <p>←左図 にしかん なないろ野菜®を使った調理実習の様子</p> <p>食生活改善推進委員から 右図→指導を受ける生徒の様子</p>



販売された「巻高なないろ弁当」



【様式2】


②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟市
取組市町村名 取組団体・企業名	新潟市西蒲区農業委員会
取組の名称	調理をしない料理教室 ～ にしかん なないろ野菜の魅力を探る ～
実施時期	令和2年12月4日（金）
取組内容	<p><b>目的</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・西蒲区農業委員会女性委員による食育活動の一環として、地元で生産されている「にしかん なないろ野菜」を活用し、自宅でもできるレシピや調理方法を紹介して、同野菜を身近な食材としていくことと、併せて同野菜の知名度の向上及び普及の拡大を図ることを目的とします。</li> <li>・「にしかん なないろ野菜」は、西蒲区で生産されている野菜のうち、色や形、大きさに特徴がある珍しい野菜で、西蒲区でブランド化し、販売しています。また、同野菜は西蒲区の区づくり事業の一環として位置付けられています。</li> </ul> <p><b>内容</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前に、同野菜を活用した調理法やレシピの考案を一流シェフにお願いしました。</li> <li>・当日の午前中にシェフの指導を受けながら女性委員が調理を担当しました。</li> <li>・午後の講演では、シェフによるレシピの解説と食品添加物をなるべく使わない料理など、食の安心・安全にまつわるお話をいただき、女性委員が調理した料理を参加者が試食しました。</li> <li>・新型コロナウイルス感染予防のため、「調理をしない料理教室」として実施しました。</li> </ul> <p><b>参加者</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホテルニューオータニ長岡調理顧問及びホテルスタッフ3名</li> <li>・西蒲区農業委員会女性委員4名及び事務局3名、西蒲区産業観光課職員1名</li> <li>・新潟県農業会議より2名</li> <li>・一般募集による参加者20名</li> </ul>



【様式2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟市
取組市町村名 取組団体・企業名	新潟市
取組の名称	南区の実りをいただく日
実施時期	5月から2月まで
取組内容	<p><b>【目的】</b></p> <p>子どもの頃から様々な体験を通して、食に関する知識と食を選択する力を修得し健全な食生活を実践することにより、健やかに成長することを目的とします。</p> <p><b>【実施内容】</b></p> <p>南区内の市立保育園において、以下の取り組みを実施しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 園児が地域と食べ物の関わりに関心を持ち、食の知識と食を選択する力を習得できるよう、地域の農家の畑見学などによる食材観察や収穫体験のほか、各保育園で農作物を栽培し収穫するなど、農作物について学びます。</li> <li>○ 毎月13日（み・な・み＝3＋7＋3＝13）を「南区の実りをいただく日」として、地域住民や生産者を招待した集会を行い、園児自身が取り組みや活動を発表し、その後、区産農産物を使用した給食を一緒に食べながら交流をします。</li> </ul> <p>これらの活動内容については、毎月区役所だよりへ掲載し、区民へ広く周知することで、子どもの食育についての啓発を図っています。</p> <p><b>【活動の様子（6月の例）】</b></p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>年長児の子どもたちが地域のトマト畑で見学と収穫体験をしている様子。</p> </div> </div> <p>※コロナウイルス感染拡大予防のため、令和2年度は活動を縮小して実施。</p>

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟市
取組市町村名 取組団体・企業名	新潟市
取組の名称	健康寿命延伸推進事業 「親子ヘルシーランチクッキング ～親子で作ろう！クリスマスランチ～」
実施時期	令和2年11月28日（土）
取組内容	<p>【目的】 基本的習慣獲得層である小学生自身およびその家族が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、健康について考えることを目的とします。</p> <p>【対象】 市内の小学4～6年生の親子 先着10組</p> <p>【実施内容】 新潟県立大学人間生活学部健康栄養学科と連携し、大学の公衆栄養学実習の授業の一環として開催しました。参加した子供は、栄養学科の学生が考案したヘルシーランチの調理実習を通して、栄養バランスや減塩の大切さを学びました。その間、保護者は別室にて学生による栄養講話を受講しました。保護者向け栄養講話では、最初に新潟市の脳血管疾患と胃がんの死亡率をお伝えし、現状の危機意識を持ってもらった後、料理の食塩量ランキングクイズを行い、グループで楽しく減塩の理解を深めました。また、家庭でも継続して健康的な食事作りに取り組めるよう減塩のコツを取り入れた学生オリジナルレシピの提案や計量スプーンの配布を行いました。</p> <p>*参加数 子ども10人、保護者10人、同伴者1人（小学3年生） 計21人</p>
	 

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	新潟市
取組市町村名 取組団体・企業名	新潟市こども未来部保育課
取組の名称	食に関する体験活動の実施<クッキング保育・野菜栽培>
実施時期	通年
取組内容	<p><b>【目的】</b></p> <p>給食で使用する食材の下ごしらえやおやつ作り等のクッキング保育、また野菜などの栽培活動を通して、料理や食材に興味を持たせ、自分で作って食べることの楽しさを体験させることを目的としています。</p> <p>さらには、こうした体験が子どもたちの食べる意欲に繋がるよう、各施設独自で工夫をして実施しています。</p> <p><b>【実施施設数】</b></p> <p>新潟市内全280施設（保育園・認定こども園・地域型保育施設）のうち</p> <p>クッキング保育・・・220施設</p> <p>野菜栽培・・・257施設</p> <p>※令和2年5月時点で実施を予定した施設数</p> <p><b>【内容】</b></p> <p>&lt;クッキング保育の実施例&gt;</p> <p>○給食で使用する食材の下ごしらえ</p> <p>キャベツちぎり・こんにゃくちぎり・ピーマン種取り・玉ねぎ皮むき 菊の花びら取り・そら豆のさや取り・とうもろこし皮取り 等</p> <p>○クッキング</p> <p>炊飯・カレー・ピザ・味噌・ホットケーキ・クッキー・団子 等</p> <p>&lt;栽培活動の実施例&gt;</p> <p>米・きゅうり・プチトマト・なす・枝豆・じゃがいも・さつまいも 等</p> <p>楽しみながら食べ物と関わる体験を積み重ねることで、苦手な食べ物に対しても、「どんな味がするのか」「一口たべてみようかな」「食べてみたい」という意欲を引き出すことができ、食への興味や関心を高めることができました。</p>