

③食育の日の取組

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	新潟市教育委員会
取組の名称	令和2年度 食育ミニフォーラム
実施時期	11月19日
取組内容	【目的】 「学校と家庭，地域が連携しながら，食の大切さや地元の豊かな食材について参加者に訴えかける」 【対象者】 中学校生徒を中心に中学校区の児童，保護者，地域の方々や小・中学校職員 【実施内容】 テーマ「地産地消の意義と実践」 ①赤塚小学校3年生児童が，赤塚地区で栽培されている特産物のひとつ「スイカ」について，ラジオスタイルで発表しました。総合学習でスイカを栽培した報告，生産農家を訪ねて生産者にインタビューした様子を，曲に合わせて楽しく紹介してくれました。将来，スイカの生産に携わってくれるような期待がもてる素敵な発表となりました。 ②木山小学校4年生児童による，西区特産のさつまいも「いもジェンヌ」についての発表がありました。いもジェンヌ誕生の歴史や，生産者から直接聞いた育て方，調理例の発表は，「いもジェンヌ」の魅力をしっかり伝えていました。地元の特産物の魅力がしっかり伝わる発表でした。 ③講演「地産地消の未来」新潟国際情報大学 小宮山智志准教授 「自分でつくったものを大切な人と一緒に食べる，このことには大きな価値がある」という理念の下，地元の農業関係の人たちとの意見交換を通して，赤塚地区の農業の現状と未来についてお話いただきました。 クイズを通して中学生も参加し，赤塚地区のすばらしさを皆で確認，そして，再認識できました。パネリストとして参加した地元で農業に携わる若者が「赤塚のすばらしさ」を語ってくれた言葉は，中学生の心に染み入ったものと思います。
	 

【様式 3】

③食育の日の取組

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	「食育の日の献立」の実施
実施時期	毎月 19 日（休日や、行事と重なる月はその前後）
取組内容	【目的】 保育施設において、新潟の郷土料理や地場産の食材を使用した給食を提供し、園児への食文化の継承と食経験の充実を図ることを目的としました。 【実施施設数】 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 236 施設 ※令和 2 年 5 月時点で実施を予定した施設数 【内容】 献立と併せて、園児や保護者に対し「食育の日」の周知に努め、お便り等で食の重要性の啓発を行いました。 ＜食育の日献立＞ 4 月：鮭の塩麴漬け焼き・かぶ漬け・竹の子のみそ汁・旬の果物 5 月：魚の竜田揚げ・スナッペンとうと春キャベツのサラダ・みそ汁・旬の果物 6 月：アジの南蛮漬け・春雨スープ・そら豆・旬の果物 7 月：白身魚のポワレ・ラタトゥイユ・野菜スープ 8 月：油淋鶏・ポイル野菜・冬瓜のみそ汁・旬の果物 9 月：魚のかば焼き・菊とひじきの和え物・秋なすのみそ汁・旬の果物 10 月：さつまいもコロケ・菊入りおひたし・なめこ汁・焼きのり 11 月：れんこん入りハンバーグ・ゆでブロッコリー・里芋のみそ汁・旬の果物 12 月：白菜の豆乳シチュー・れんこん入りひじきサラダ・ごまふりかけ 旬の果物

③食育の日の取組

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	にいがたエコレシピコンテストの実施
実施時期	7月～10月
取組内容	【目的】新潟市「食育の日」協力店と連携し、協力店、農家、高校生、専門学校生、大学生、その他一般市民等から、広く食品ロスを削減するためのレシピを募集することで、食品ロス削減への意識高揚を図りました。 【対象者】募集部門は、市内高校、専門学校、大学等に在籍する学生を対象とした学生部門と、その他市内居住、在勤の方を対象とした一般部門の2部門としました。 【実施内容】まだ食べられるのに捨ててしまいがちな部位（皮、茎、軸など）を使った料理や、熟れすぎたために捨ててしまう食材を使った料理、残りがちな料理をリメイクした料理などを、令和2年7月20日～8月21日まで募集しました。 全部で約50件の応募がありました。1次審査では、書類審査を行い、2次審査では、各分野の審査員による実食審査を経て、入賞作品各部門3作品を決定しました。 入賞作品は、市発行のレシピ集に掲載するほか、料理検索サイト「クックパッド」で紹介をしました。また、10月には、新潟市「食育の日」協力店にて、新潟市食生活改善推進協議会（江南支部）の方にご協力いただき、入賞作品の料理見本の展示とレシピカードの配布を行いました。
	 2次審査の様子  入賞作品の料理見本の展示の様子