

- 1 食に関する知識及び食を選択できる力の習得
- 2 望ましい食習慣の形成
- 3 新潟の食を生み出す農林水産業への理解
- 4 食文化の継承・発展
- 5 県民みんなが連携・協働した県民運動の展開

主に食育を働きかける場面 とは？

本計画では、取り組むべき施策ごとに「主に食育を働きかける場面」を設定しました。

これは、行政が「家庭」「学校等」「地域」のどの区分を対象に、県民、関係団体等と連携・協働して施策に取り組んでいくのかを示すとともに、それぞれの場面の構成員が積極的に協力し、施策目的実現のため主体的に取り組んでもらいたいことも表しています。

なお、家庭、学校等、地域は以下の場面をいいます。

家 庭：家庭、主たる生活の場

学 校等：学校、保育所、幼稚園等

地 域：市町村、保健所、医療機関、農林水産物の生産、食品の製造、加工、流通の現場、職場等

1 食に関する知識及び食を選択できる力の習得

県民が、食に関する関心と知識を深め、食を適切に選択する力を習得できるよう、食と健康、食の安全や食と環境に関する情報を提供するとともに、学校等における指導体制の整備・充実を図ります。

主に食育を働きかける場面

家庭 学校等 地域

【施策 1】食と健康に関する普及啓発

① 栄養バランスに優れた「米を主食とした日本型食生活」の普及啓発

家 学 地

栄養バランスに優れた望ましい食生活の普及を図るため、「食生活指針」や「食事バランスガイド」等を活用し、米を主食とした多様な副食から構成される「日本型食生活」の良さについて普及啓発を行います。

② 生活習慣病の予防に向けた健全な食習慣の普及啓発

家 学 地

県ホームページ「健康にいがた21ホームページ」などを活用し、科学的根拠に基づいた健全な食習慣の普及啓発を行い、メタボリックシンドローム、生活習慣病及びがんの予防を推進します。

③ 歯や口の健康の大切さの普及啓発

家 学 地

いつまでも豊かな食生活と会話を楽しむためには、歯の健康が大切なことから、幼児期から高齢期までのむし歯・歯周病予防と口腔ケアの重要性を啓発します。

また、よく噛むことが肥満の防止につながるなど健康に与える効果を啓発し、子どもの時期から、よく噛みよく味わって食べる習慣の定着を図ります。

④ 外食等における食品や料理を選択できる仕組みづくりの推進

家 学 地

食品販売店や飲食店等を活用し、総菜や外食の栄養成分表示等についての情報や健康に配慮したメニュー等を提供する健康づくり支援店の普及を図り、外食等において食品や料理を適切に選択できる仕組みづくりを推進します。

【施策2】食の安全に関する普及啓発

- ① 「にいがた食の安全インフォメーション」等を活用した普及啓発
県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」や県の広報紙、食品販売店でのポスター、チラシなど様々な広報媒体を活用し、食の安全・安心に関する正確な情報提供に努め、知識の普及啓発を図ります。
また、違反食品などについては、正確な情報を迅速に公表することにより、県民の不安拡大や風評被害の防止を図ります。



- ② 食品表示に関する正しい知識の普及啓発
食品関連事業者、消費者双方に対し、パンフレットや講習会など様々な機会をとらえ、食品を購入する際の重要な判断材料となる食品表示に関する正しい知識の普及啓発を図ります。



- ③ 民間の人材活用による知識の普及
きのこの食・毒鑑別のできる人材や、食品衛生に関する高度な知識を有する人材を、食の安全・安心サポーターとして委嘱し、事業者や消費者への正しい知識の普及を図ります。



- ④ 食の安全に関する相互理解の推進
県民の間で関心の高いテーマについて、県民意見交換会などを県内各地で開催し、食品の安全性について、消費者、食品関連事業者、行政の相互理解を進めます。



【施策3】食と環境に関する普及啓発

- ① 「安全・安心で豊かな食と緑の故郷づくりホームページ」等を活用した普及啓発
県ホームページ、シンポジウムの開催、新聞・パンフレット等による情報提供を行い、環境に配慮した取組の普及を図ります。



- ② 環境に配慮した食に関する取組の普及啓発
日々の暮らしの中で消費者の環境意識を高めるため、食べ残しが出ないように計画的な買い物や料理の普及に努めます。
また、レジ袋を断り、マイバッグ（買い物袋）を使う取組などを進める「環境にやさしい買い物運動」の普及啓発に努めます。



主に食育を働きかける場面

家庭 学校等 地域

【施策4】学校・保育所等における指導体制の整備・充実

① 保育所等

保育所等では食に関する指導計画の作成や指導方法の改善を進め、計画的な食の指導の取組を推進します。

また、保育所等を通して、家庭への食に関する相談や食育についての情報提供を行い、子どもと家族が健康な食生活を営めるよう支援します。

家

学

地

② 小・中学校

小・中学校では、食材との触れ合いや食事の準備をはじめとする食に関する様々な体験や指導、給食における献立の内容充実による給食の「生きた教材」としての活用などを通して、食に関する知識の習得や食を選択できる力の育成を目指します。そのため、食に関する指導の全体計画、指導計画の作成・改善、食育の中核的な役割を担う栄養教諭の配置を計画的に行い、指導体制の整備を推進します。

また、研修会等による教職員等の意識啓発、県版の食に関する指導参考資料作成など指導方法・内容の充実を図ります。なお、必要に応じて外部ボランティアや専門家の協力を得ながら取り組みます。

家

学

地

③ 高等学校

高等学校における食育の推進は、すべての生徒が履修する保健体育科、家庭科、特別活動などを中心に学校の教育活動全体を通して行います。

特に家庭科では、調理実習を通して、調理に関する知識と技術を習得させ、安全と環境に配慮し主体的に食生活を営む力を身に付けさせるよう努めます。

家

学

地

主に食育を働きかける場面
家庭 学校等 地域

【施策5】食に関する基礎的な調査の実施

① 「県民健康・栄養実態調査」等による状況把握と分析

「県民健康・栄養実態調査」等により、県民の健康や食生活、
歯科保健等の状況を把握・分析し、食育推進の基礎資料として
役立てます。

地

② 食育関係団体等と連携・協力した調査の実施

必要に応じて食育関係団体等と連携・協力し、食育関係団体等
が有する知識や人材を活用して、より実態を反映した調査を実施
し、実態の把握に努めます。

地

コラム 1

健康づくり支援店とは？

県民のみなさまが自らの健康管理を行いやすい環境づくりの一
環として、これまで「栄養成分の表示」のみだった「外食栄養成分
表示協力店」を、野菜たっぷりメニューや低カロリーメニューなど、
「健康に配慮したメニューの提供」や、半量サイズの利用や野菜のお
かわりができる「健康に配慮したサービスの提供」などの取組を行っ
ているお店も「健康づくり支援店」として指定が受けられるよう全
面リニューアルし、平成19年3月からスタートしたものです。

飲食店などを利用する方に、健康に配慮した「情報」「メニュー」
「サービス」の提供などを行い、食生活の面から県民のみなさんの
健康づくりを支援するお店として、県または新潟市が指定します。

また、平成20年7月からは、禁煙・分煙対策に取り組み、「健康に
配慮した空間」の提供を行っている飲食店も、「健康づくり支援店」
として指定が受けられます。



「健康づくり支援店」に指定されたお店には

ステッカーおよび支援マークが交付されます！

日本型食生活と米

「日本型食生活」は、日本の気候風土に適した米を中心に、水産物、畜産物、野菜等多様な副食から構成され、エネルギーに対するでん粉比率が高いなど栄養バランスに優れているだけでなく、日本各地で生産される農林水産物を多彩に盛り込んでいることが特徴です。

近年、米の消費が減少する一方で脂質の消費が年々増加し、栄養バランスが崩れてきており、肥満や糖尿病などの生活習慣病の増加が問題となっています。

このため、心身ともに健康で豊かな食生活の実現に向けて策定された「食生活指針」の普及・定着を通じて、「日本型食生活」の実践に向けた取組が進められています。

※ごはんなどの穀類をしっかりと （食生活指針から）

〔食生活指針の実践のために〕

○穀類を毎食として、糖質からのエネルギー摂取を適正に保ちましょう。

摂取エネルギーに占めるたんぱく質、脂質、炭水化物の構成比（PFCバランス）は栄養素摂取のバランスをみる一つの指標です。

近年、ごはんの消費量が減る一方で、畜産物や油脂類の消費量が増加した結果、脂肪エネルギー比率が増加傾向にあります。

脂質の過剰摂取は、生活習慣病予防の観点からも注意を払うべき大きな課題で、それを防ぐには、主食としての穀類を毎食適量摂取することが大切です。

●エネルギー源としての炭水化物の働き

脳がきちんと働くためのエネルギー源はブドウ糖だけです。そして、体の中でブドウ糖に変わるものが炭水化物です。脂肪は脳のエネルギー源としては使えませんので、しっかりと穀類でとる必要があります。

●米に含まれているでんぷんは、炭水化物の中でもゆっくりと分解されます。

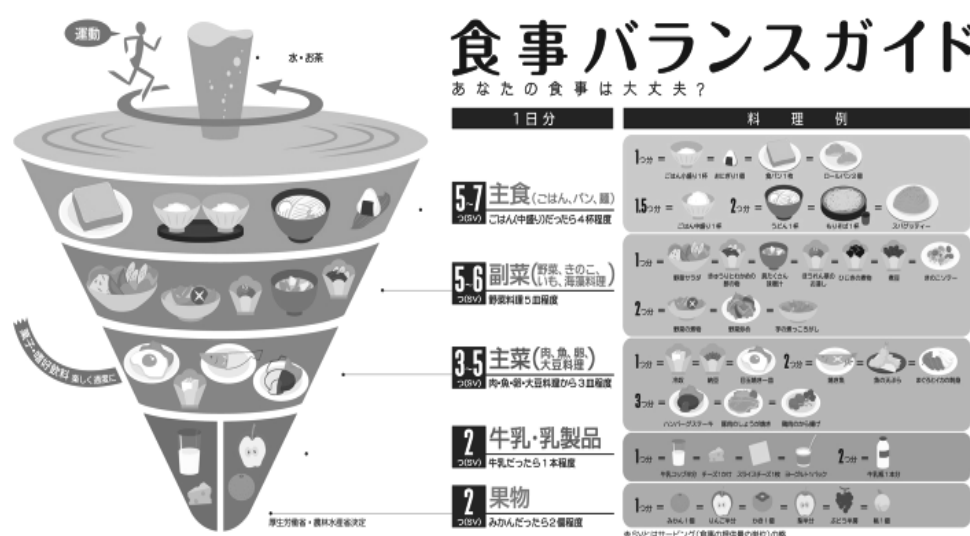
炭水化物の種類には、単糖類であるブドウ糖、二糖類である砂糖、多糖類であるでんぷんがあります。米には、ブドウ糖への分解に時間がかかるでんぷんが多く、しかも、ごはんは粒で食べるので咀嚼が必要となり、そのため、消化・吸収が穏やかになります。このことは、余分なエネルギーを体脂肪に変えて蓄える作用があるインスリンの分泌をあまり刺激しません。こうしたことから、米は太りにくく、肥満や糖尿病の予防にも有効といわれています。

○日本の気候・風土に適している米などの穀類を利用しましょう。

米などの穀類を毎食食べることは、健康・栄養面からみても、また、米は穀類の中でも日本の気候・風土に適し、日本人が長年食べ続けてきた自給可能な作物ですから、日本の国土から生産される米を食べることは食料の自給率を高める面からみても重要です。

食事バランスガイドって何？

国民一人一人がバランスのとれた食生活を実現していくことができるよう、食事の望ましい組み合わせやおおよその量を分かりやすくイラストで示したものです。



【食事バランスガイドの活用方法（成人一般向けの活用）】

従来、食事（献立）の計画や評価には、栄養素または食品レベルで細かな数値を用いてきました。しかし、今回の「食事バランスガイド」においては、栄養や食品に関する細かな知識の無い一般の人にも分かりやすく、実践しやすいことを第一として「料理レベル」でおおよその量を示しています。自分の1日の活動量やライフスタイルに見合った、各「料理区分」（主食・副菜・主菜等）の適量範囲を考え、好みの料理を選んで食事を組み立てる方法を提示します。

なお、「食事バランスガイド」では1日を単位として望ましい摂取量が示され、実際の活用においても1日の食事を基本として考えますが、エネルギーやその他の栄養素の不足・過剰はより長い期間での調整を行っていく必要があります。特にエネルギー摂取の過剰については、1ヶ月程度の期間で、体重や腹囲（ウエストサイズ）の変化を自己チェックすることにより、自分の食事選択が適切であったかどうかを知ることができます。また、自分の嗜好に合わせた食事を選択するためには、エネルギーのバランスを考え、それ相応の活動量（運動）が必要なことに留意します。

(『3・1・2弁当箱ダイエット法』／群羊社から引用)

3・1・2弁当箱ダイエット法

～自分にぴったりの一食分がひと目でわかる～

○「弁当箱ダイエット法」のルールはとにかく簡単です。まずルール①に基づいて自分に合ったサイズの弁当箱を選び、次にルール②から⑤に基づいて料理を組み合わせるだけでよいのです。できあがった弁当を「ものさし」にすれば、めんどろな栄養計算をしなくても、適量で栄養バランスのよい1食分の目安がわかります。

たった5つのルールを守るだけ!

①自分に合ったサイズの弁当箱を選ぶ

弁当箱の容量 (ml) = 1食の必要なエネルギー(kcal)

②料理を動かないようにしっかり詰める

③料理の組み合わせは

主食3：主菜1：副菜2 の表面積比に

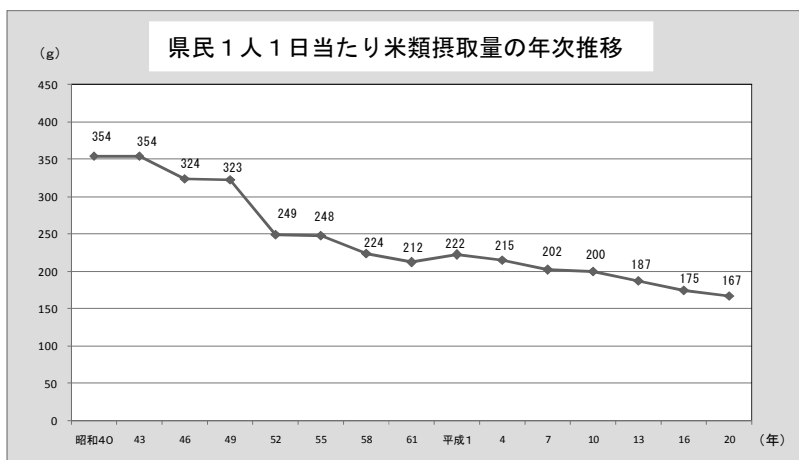
④同じ調理法のおかずを重ねない

⑤何よりも大切なことは、
おいしそうで、きれいなこと

主食：主菜：副菜
3：1：2



県民1人1日当たりの米類摂取量は、調査をはじめた昭和40年から年々減少しており、平成16年では約半分となっています。弁当箱ダイエット法により、主食の必要量を知り、しっかりと主食（ごはん）をとりましょう。



出典：県民健康・栄養実態調査（平成13年までは県民栄養実態調査）

2 望ましい食習慣の形成

子どもとその保護者が自らの食生活を大切に、生涯にわたって健全な食生活を送ることができるよう、幼児期から学童期までの成長期に重点を置いて、望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進します。

主に食育を働きかける場面

家庭 学校等 地域

【各年代共通】

【施策 6】規則正しい生活リズムの定着

朝食の摂取や運動習慣の普及、睡眠時間の確保など生活リズムの改善に向けた啓発等を行い、規則性正しい生活リズムの定着を図ります。

家

学

地

【施策 7】肥満や生活習慣病の予防

食と肥満や生活習慣病の関連性・重要性について啓発する等、生活習慣に起因すると考えられる肥満、生活習慣病及びがんの予防対策を推進します。

家

学

地

特に、本県では、脳卒中、胃がんの死亡率が高いことから、減塩対策として「にいがた減塩ルネサンス」県民運動を重点的に進めます。

【施策 8】豊かな食生活を楽しむための歯や口の健康づくり

① むし歯や歯周病の予防

新潟県歯科保健推進条例（平成 20 年 7 月施行）に基づき、生涯にわたり自分の歯を保ち、よく噛んで食生活を楽しむようむし歯や歯周病の予防等を推進します。

また、歯の役割や全身の健康との関わり、「8020」の意義など豊かな食生活を支える歯や口の健康の重要性を啓発します。

家

学

地

② よく噛んで食べる習慣の定着

早食いを防止し、肥満や生活習慣病を予防するため、よく噛むことの効果を啓発し、よく噛みよく味わって食べる習慣の定着を図ります。

家

学

地

【施策 9】健康診断結果等を活用した食生活の改善

健康診断結果等を活用した保健・栄養指導が適切に行われるよう、必要な環境整備を行い、食生活の改善を促進します。

地

主に食育を働きかける場面
家庭 学校等 地域

【施策 10】食育に関する専門的知識を有する人材の育成・活用

食育についての専門的な知識を有した、管理栄養士・栄養士・調理師等の養成を促進し、様々な場面における食育活動を推進します。

地

【乳幼児】

【施策 11】妊産婦の丈夫な体づくり

「妊産婦のための食事バランスガイド」等に基づき、栄養バランスのとれた食生活の実践や口腔衛生等の普及啓発を図ることにより、出産・子育てに必要な丈夫な体づくりを促進します。

家

地

【施策 12】親子の絆や豊かな心と体の育成

母乳育児を促進することや、家族そろって語らいながら楽しい食事をするなど啓発し、親子の絆や豊かな心と体の育成を図ります。

家

地

【施策 13】乳幼児の成長過程に応じた生活習慣の基礎づくり

規則正しい生活や間食を含めたバランスのとれた食生活について普及啓発することにより、乳幼児の成長過程に応じた生活習慣や食育の基礎づくりを促進します。

また、市町村の乳幼児健診等を通じて、食べ方や食事内容などの指導を行うことなどにより、噛む機能の発達を促します。

家

地

【子ども】

【施策 14】生活リズムの形成

バランスのよい朝食を欠かさずとることや早寝早起きの実践を進めることについて、家庭、学校、地域が協力して取り組むことにより、子どもの規則正しい生活リズムの形成を促進します。

家

学

地

【施策 15】肥満や生活習慣病の予防

小・中・高等学校では、バランスの良い食事や運動・休養の指導などを行い、肥満や生活習慣病の予防を推進します。

家

学

地

主に食育を働きかける場面

家庭 学校等 地域

【施策 16】豊かな食生活を楽しむための歯や口の健康づくり

① むし歯や歯周病の予防

食生活を支える歯の健康を維持するため、子どもの時期から食べたらみがく習慣の定着を促進し、フッ化物（フッ素）利用等によるむし歯予防、歯肉炎予防を推進します。

家

学

地

② よく噛んで食べる習慣の定着

子どもの時期から、噛むことの大切さや噛みごたえのある食品を選ぶことの重要性を啓発し、よく噛んで食べる習慣の定着を図ります。

家

学

地

【施策 17】給食等を活用した取組

① 保育所等

「給食だより」などによる食に関する情報提供や、保育参観での試食会などを行うことにより、家庭での食への関心を高めます。

家

学

地

② 小・中学校

校長のリーダーシップの下に栄養教諭や学校栄養職員等が中心となり、養護教諭や他の教職員の連携・協力により継続して望ましい食習慣の形成に取り組みます。指導内容として、楽しい会食や継続した食事のマナーの指導を通して、食事の喜びや楽しさを体験させ、食事の重要性を理解できるようにするとともに、あいさつの意味等の指導を通して、給食に携わる人々への感謝の気持ちを育むようにします。

また、家庭や地域と連携・協力して指導を進めます。

家

学

地



保育所での親子歯みがき教室



みんなで楽しい給食

【参考】

ライフステージに応じた食育活動を地域でつなげていきましょう。

食育は子どもから大人まで全ての県民が関わっています。

特に、子どもに対する食育は、子ども自身が生涯にわたり健康で豊かな人間性を育んでいく基礎となることからより重要です。子どもの成長にあわせた食育の取り組みを地域のなかでつなげていきましょう！

乳幼児期

食習慣の基礎づくり



市町村での離乳食相談会



保育所での食育の寸劇



学童期

食習慣の定着期



栄養教諭の指導場面



給食に地元食材の活用



思春期

食習慣の自立期



中学校でのスポーツ栄養講座



高校生の家庭科の授業



3 新潟の食を生み出す農林水産業への理解

新潟の自然環境と調和のとれた農林水産業や豊かな農林水産物に対する理解を深めるため、県内農林水産資源を活用した食育実践活動の展開、県産農林水産物に関する情報提供やPR活動、環境と調和のとれた農林水産業の推進、県産農林水産物の供給・消費の拡大、生産者等と消費者の体験交流の拡大を促進します。

主に食育を働きかける場面
家庭 学校等 地域

【施策 18】県内農林水産資源を活用した食育実践活動の展開

① 地産地消の取組との連携強化

県産食材を使用した料理教室やフェアの開催、県産農林水産資源を活用した体験行事等を通じて、食を育む農林漁業の大切さや県産農林水産物に対する県民の理解促進を図ります。

学

地

② 地産地消の取組を実践する団体等との協力

市町村地産地消推進協議会や農業団体、流通関係者や食育ボランティア等と連携を図りながら食育に関する取組を推進します。

家

学

地

【施策 19】旬が魅力の県産農林水産物に関する情報の提供やPR

① ホームページなどを活用した情報提供の強化

ホームページなどを活用し、産地や旬の情報など、県産農林水産物に関する情報を積極的に発信していきます。

家

学

地

② 県産農林水産物に関するPR活動の推進

一般消費者や親子・児童等を対象とした講習会・研修会や料理コンクール、消費拡大イベントなど、県産農林水産物に関する各種PR活動を実施または支援します。

家

学

地

【施策 20】環境と調和のとれた農林水産業の推進と理解促進

① 環境に配慮した生産方法の推進

環境保全に対する生産者の意識啓発を進めるとともに、環境に配慮した生産方法の取組や、より安全・安心な農林水産物の提供を促進します。

地

② 県民への理解促進

環境に配慮した生産方法によって生産された農林水産物の地元への供給や、食に関する研修会・講習会等の積極的な開催を通じて、生産者の取組に対する県民の理解促進を図ります。

地

【施策 21】身近で安全・安心な県産農林水産物の供給・消費の拡大

① 学校給食における県産農林水産物の使用促進

市町村の実情に合わせ、より県産食材が使用しやすい体制づくりを推進することで、学校給食への安定・継続した県産農林水産物の供給拡大を図ります。

また、米飯給食を一層推進・活用することや県産農林水産物の活用で、望ましい食生活や食料の生産等に対する理解、食物を大事にする心といった、生産等に関わる人々への感謝の気持ちを育むようにします。

学

地

② 直売所等の充実

直売所などの開設に対する補助や直売所の品揃えの充実、通年営業化などに向けた取組を支援することにより、県産農林水産物の提供の場となる直売所等の充実を図ります。

地

【施策 22】食の生産場面等に直接触れる体験交流の拡大

① 都市と農山漁村の交流の促進

地域の農林水産業や農山漁村への理解を図るため、交流イベントやボランティア活動等の情報提供を進めるとともに、農林漁業体験民宿の開設や都市農村交流施設の整備等を支援し、都市と農山漁村の交流を促進します。

家

地

② 子どもたちの農林漁業体験の促進

地域ぐるみの受入れ体制づくりや体験交流の指導者の育成・確保を進め、子どもたちが農林水産業や農山漁村の生活を体験できる場を充実させていきます。

また、地域や学校での農林漁業体験活動において、食育ボランティアや、にいがた「なりわいの匠」との連携を促進します。

学

地

③ 生産者等と消費者の交流の促進

直売所などの開設や施設の充実、生産者や市場が行う農業体験や産地訪問の取組を支援することで、消費者との交流を促進します。

地

4 食文化の継承・発展

新潟の食文化に関する情報を収集・発信するとともに、地域の伝統食材や郷土料理の普及に努めます。

また、学校・保育所等の給食を活用し、行事食や郷土料理などを伝承するとともに、給食だより等を通じて家庭に対しても普及を図ります。

主に食育を働きかける場面

家庭 学校等 地域

【施策 23】新潟の食文化の情報収集と発信

① 地域の伝統料理や郷土料理など食文化に関する情報収集

県内各地域の伝統的な料理やその地域ならではの郷土料理など、食文化に関する情報の収集に努めます。

家

学

地

② ホームページやイベント等を活用した食文化の情報発信

県のホームページやイベント等を活用して、本県の伝統料理等の食文化を紹介したり、体験できる機会を設けます。

家

学

地

【施策 24】食に関する感謝の心の育成と食文化への理解向上

① 家庭への普及啓発

広報や学校等を通じて、食の大切さについての普及啓発や食事マナーに関する情報提供を行い、食に関する感謝の心を育成します。

家

② 保育所等

給食献立に、行事食や郷土料理などを取り入れることにより、地域に伝わる食文化に触れる機会をつくります。

学

③ 小・中学校

食習慣の形成や生産物等の理解と関連を図りながら感謝の心を育むとともに、給食において郷土料理や伝統料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、食に関する指導を行う上で教材として活用されるようにし、伝統的な食文化に関心を抱き理解することができるようにします。

家

学

また、給食だより等でレシピや食文化に関することを家庭へ知らせることにより、家庭への啓発と連携を推進します。

主に食育を働きかける場面

家庭 学校等 地域

④ 高等学校

高等学校では、家庭科や農業科、学校家庭クラブや学校農業クラブ活動を中心に新潟の食材や食文化への理解向上に努めるとともに、情報提供の取組を行います。

学

【施策 25】民間団体等と連携した取組

① 食育関係団体等と連携した取組の推進

親子料理教室の開催やレシピ集の作成など、食文化の継承に取り組んでいる食育関係団体や食育ボランティア等と連携し、郷土料理継承の取組を推進します。

地

② 農林漁業関係団体等と連携した取組の推進

農林漁業者で構成される組織が、農林漁業に係る知識・技能や農村や漁村等の地域に伝わる郷土料理などを県民に伝え、農林漁業や食に関する理解を得る取組を連携して推進します。

地

③ 調理師養成施設等と連携した取組の推進

調理師養成施設や栄養士養成施設等と連携し、郷土料理の継承や新たな料理の開発など、食文化の継承・発展に努めます。

学

地

新潟は野菜もおいしい！

日本一の栽培面積を誇る「なす」、甘さと柔らかさが自慢の「ねぎ」、甘みが強く香りが高い「えだまめ」、シャキシャキとした食感の「食用菊」など、種類も豊富です。



【参考】

先人の知恵！ 郷土料理を伝えていきましょう！！

新潟県は南北に長く、それぞれの地域には多彩な郷土料理があります。
みなさんの地域の郷土料理を調べてみませんか？

春



うどんごま和え



笹団子

夏



ゆうごうの鯨汁



きゅうりのからしなます

秋



菜飯



菊の酢の物

冬



煮菜



ぜんまいの煮物

(出典：南魚沼地域の郷土料理、新潟県南魚沼地域振興局・新潟県食生活改善推進委員協議会南魚沼支部)

5 県民みんなが連携・協働した県民運動の展開

食育関係者が連携・協働して食育の推進体制を整備し、県民が参加できる県民運動を展開します。

また、食育推進イベントの開催や食育の日を普及することなどにより、食育に関する気運の醸成と普及啓発に努めます。

主に食育を働きかける場面

家庭 学校等 地域

【施策 26】県民の自主的な活動に対する支援

① 食育関係団体等の活動への支援・助言

食生活改善推進委員協議会などの食育関係団体等が行う自主的な活動を支援します。

地

② 食育関係ボランティアの育成・支援

食育ボランティアの育成及び活動支援を行うことなどにより、ボランティアの自主的な取組を促進します。

地

【施策 27】県・市町村・関係団体等との連携・協働の体制づくり

① 全県的な推進体制づくり

有識者や食育関係団体(者)で構成する「新潟県食育推進協議会」等により、全県的な推進体制を整備します。

地

② 地域における推進体制づくり

市町村における食育推進体制の整備について、協力・助言を行います。

また、県地域振興局に地域の関係者で構成する「地域食育推進ネットワーク会議」を設置し、地域における食育推進体制を整備します。

地

③ 食育関係団体等との体制づくり

飲食店やスーパーマーケット等における、栄養成分表示や健康づくり情報等を提供する取組を促進するなど、食品関連事業者等や関係団体と連携した食育推進体制づくりを進めます。

地

主に食育を働きかける場面

家庭 学校等 地域

【施策 28】食育推進県民運動の展開

① 「食育推進月間」や「食育の日」を活用した取組の推進

毎年6月の「食育推進月間」や毎月19日の「食育の日」、県食育推進計画のキャッチフレーズなどを活用しながら、広く県民に食育の重要性を周知し、自主的な取組を促します。

家

学

地

② 各種広報媒体等を活用した啓発の推進

県のホームページなど各種の広報媒体を活用して、食育に関する情報や取組を紹介することなどにより、食育に関する普及啓発を行い、食育に取り組む気運を醸成して、県民みんなで食育推進運動を展開します。

家

学

地

地域ではさまざまな食育活動が始まっています。



親子料理教室



地産地消の活動



スーパーでの食育フェア



食の安全・安心意見交換会