

株式会社 日本栄養給食協会の食育の取組

やさいくる活動

捨てずに活かす取り組みで、環境に優しい地域循環の仕組みを構築しています。栽培した野菜は給食でも消費されます。



地域産物での食品加工

栃木県内産大豆を使用した学校給食向けの豆腐等を製造、販売しています。地域の在来大豆の栽培と種の継承もしています。

～夏の定番地産の恵～
栃木県産大豆100% 押し豆腐

県産使用率UPに!
海水にがり100%使用
にがりとの相乗効果により、大豆の風味と甘みが引き出されています。

- ✓ 内容量320g
- ✓ 消費期限D+7
- ✓ 異物混入防止のカラーフィルム採用
- ✓ 当社比1.3倍のかための豆腐
- ✓ 学校給食などの大量調理向け



幅広い世代への食育講話・調理指導

幼児から大人まで、ニーズに合わせた柔軟対応が可能です。食育応援団活動も積極的に実施。



伝統食・郷土料理の継承

手仕込みそ造りや郷土食歴史講座を開催。和食文化と健康づくりとの関連性も啓発しています。



栃木の郷土食探求
時代によって変化してきた
「しもつかれ」の
歴史講座

令和7年1月30日 宇都宮市立南国高等学校講堂

日本栄養給食協会

株式会社 日本栄養給食協会の食育パーパス

株式会社 日本栄養給食協会は、「食を通じて健康に寄与し、文化を創造する」ことで、私達と関わる人達を笑顔にしてみたい。

