

# 地域に根ざした食育・地産地消の推進

## 「～紀州わかやま～食事バランスガイド」の普及・活用

地元農産物や地域の郷土・伝承料理を反映した「～紀州わかやま～食事バランスガイド」を普及・活用することにより、日本型食生活の実現を目指します。主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の重要性や栄養バランスに配慮した食生活の実践につなげます。

### 食育教材の配付・活用

平成21年から児童の健全な食生活を実現するために、県内全ての小学5年生を対象に毎年、食事バランスガイドをプリントした教材（クリアファイル等）を配付し、ご家庭でも活用していただいています。

子供たちが望ましい食習慣と食に関する自己管理能力を身につけ、健全な食生活を実践できるよう取り組んでいます。



### SNSを活用した情報発信

10月の県食育推進月間には、県公式SNSを活用し、「1日あたりの野菜類の摂取量350g以上」や「1日あたりの果物類の



摂取量200g」を啓発しています。啓発の際には、10月に旬を迎える県産農産物のPRも併せて行っています。

### 「食育通信」の発行

県民に幅広く食育普及啓発を行うため、県における食育の取組や関連情報を「食育通信」として、年2回（春夏号、秋冬号）8,000部を発行しています。



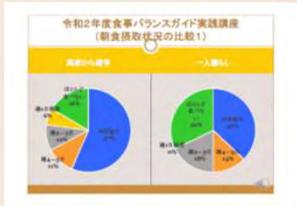
### イベントでの啓発活動

観光や販売促進等の様々なイベントの機会を通じて、「～紀州わかやま～食事バランスガイド」を活用した主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の重要性や野菜及び果物の摂取量向上を目指した食育啓発活動を実施しています。



### 食事バランスガイド実践講座

健全な食生活の実践意識が低い世代に、日本型食生活を取り入れ、栄養バランスのとれた食生活の実践や食文化への理解を促進するため、県内の大学において「食事バランスガイド実践講座」を開催しています。



### 県産農林水産物の提供と出前授業

子供たちに和歌山の農林水産業への理解を深めてもらうため、県産のみかん、つめ、かき、もも、魚、鰯、シビエを小学校等に提供しています。

提供の際には、地元生産者と県職員が子供たちに地域の農林水産業や特産物に関する出前授業を行うとともに、食に対する感謝の気持ちを醸成してもらえよう努めています。



## 学校給食における地産地消の促進（地場産物活用の取組）

地産地消を通じて、地域の食を学ぶ、子供たちに故郷の自然や文化、農林水産物に関心をもち、食に対する感謝の気持ちを育ててほしいという思いから、農林水産部と教育委員会が連携し、県産農林水産物の提供に取り組んでいます。

### 学校給食への県産食材の利用拡大

学校給食での県産食材の利用率向上を目指し、教育委員会と連携して、地場産農産物等を安定供給する体制づくりに取り組んでいます。



### 地産地消教材の配付・活用

