

和歌山の食育

～県民みんなが学び、理解し、実践できる食育の推進～

「～紀州わかやま～食事バランスガイド」の普及・活用

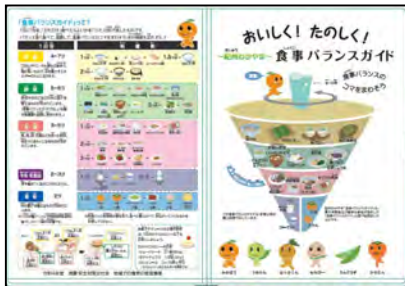
地元農産物や地域の郷土・伝承料理を反映した「～紀州わかやま～食事バランスガイド」を普及・活用することにより、日本型食生活の実現を目指します。主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の重要性や栄養バランスに配慮した食生活の実践につなげます。

○食育教材の配付・活用



県内全ての小学5年生に毎年、食事バランスガイドに関する教材を配付し、授業や家庭で活用していただいています。

↓ クリアファイル(左) と 学習資料(右)



○食事バランスガイド実践講座



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講座を開催しています。

○食育推進表彰式・研修会の開催



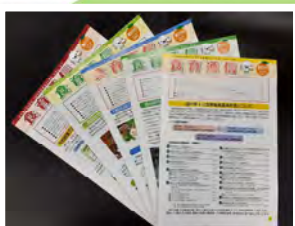
食育の推進に功績のある個人や団体を対象とした表彰式
(県食育推進会議主催)

地域における食育の推進をテーマとした研修会



○食育通信の発行

県における食育の取組や関連情報を掲載し、年2回発行



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持ち、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。

○県産農林水産物の提供と出前授業



【提供品】
みかん、うめ、かき、もち、魚、鯨肉、ジビエ

○地産地消教材の配付・活用



○学校給食への県産食材の利用拡大

