

# おいしい・たのしい・ためになる しまねの食育



## 「健康な食環境づくりの推進」

### 健康な食環境づくり事業



#### 普及啓発



～食育サイトによる発信～

島根県栄養士会の協力を得て、青壮年期にありがちな食生活の問題点とその改善策やレシピなど、すぐに役立つ食生活のヒントを掲載したガイドを掲載しました♪



#### 環境の整備



自然と美味しく健康な食事が食べられる環境を目指して、企業×大学×団体と連携し、弁当や総菜の考案と販売を行っています。

今後も健康な食事の大切さを引き続き啓発するとともに、環境づくりを推進していきます。

#### 店頭での販売PR



## 「学校における食育の推進」

### 「食の学習ノート」の活用

島根県版食育教材「食の学習ノート」を活用した食育に取り組んでいます。小学校から高等学校まで、発達段階に合わせて「地域の食材」「朝食」「栄養のバランス」などについて学べるようにしています。



「食の学習ノート」はこちら

### 高校生「みそ汁コンテスト」の開催

高校生の朝食摂食率の改善と高校生の食育の推進を目的に、「みそ汁コンテスト」を開催しました。

“みそ汁”は、手軽に栄養補給ができ、調理が簡便であり、実(具)たくさんにすることで、栄養素が補われるだけでなく、減塩を図ることができ、旬の食材や地元の食材を取り入れることもできます。



最優秀賞 「野菜たっぷり あったか みそ汁」

優秀賞 「ギョッ!! みそ汁」

入賞者のレシピと調理動画は、こちら

## 「学校給食における県産品の食材利用」



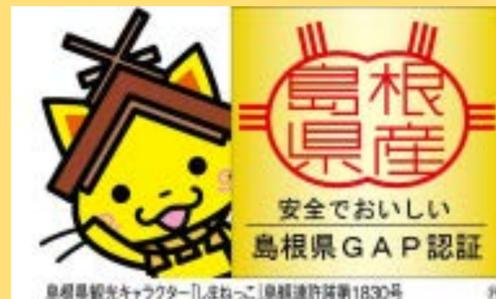
児童と生産者との交流



小学校での美味しまね認証の出前講座



県産品を利用した学校給食



※「美味しまね認証」は、産品が県の定めるGAP(生産工程管理)基準に基づいて生産されていることを認証する制度です。認証取得農場等で生産された産品には、上記マークを使用することができます。

島根県では、島根県産農産物の価値を、児童、生徒、保護者及び学校関係者等に広く理解していただく機会として、県内市町村と協力し、県産品の学校給食での食材利用に取り組んでいます。

県は、「有機農産物」「美味しまね認証産品※」の活用を推進しており、生産者と学校給食関係者とのマッチングや生産者との交流、県職員による出前講座及び各種メディアでの紹介により、「有機農産物」「美味しまね認証産品」を始めとする県産品に対する理解が深まるよう取り組んでいます。