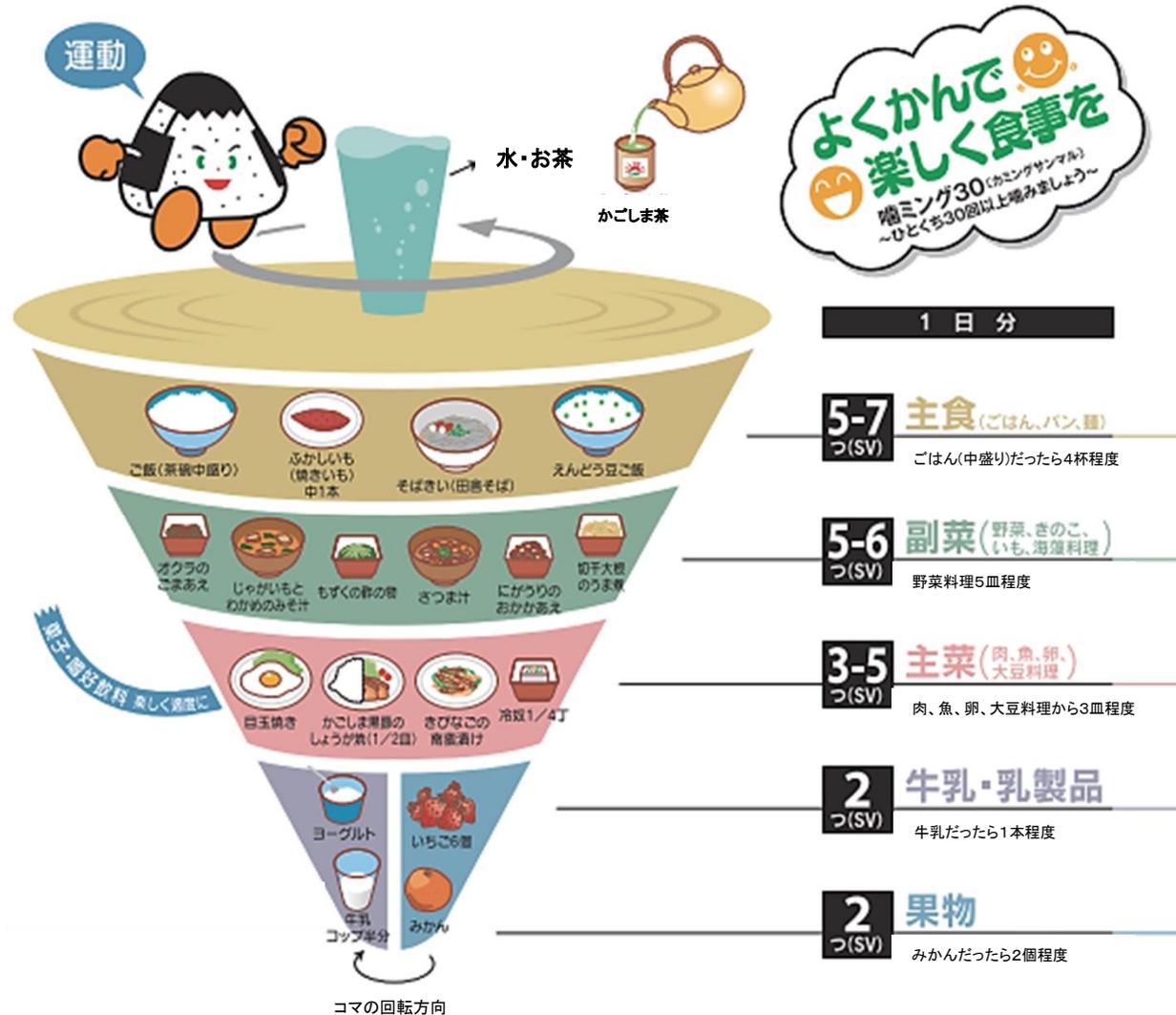


**バランスの良い食生活や  
地産地消も大切！**

# 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つのグループ まんべんなく、コマの形になるように（上の方にあるグループ ほどしっかり）食べると、食事バランスはOK！



写真提供：鹿児島県栄養士会

**食事バランスガイド  
(かごしま版)**  
料理例など  
詳しく知りたい方は、  
こちらから



資料：鹿児島県



鹿児島県内で作られたものを食べると、地産地消！  
例えば、学校給食・・・  
今日のメニューの食材は、  
何だろう？ どこで作られているんだろう？  
どんな栽培方法なんだろう？



# 地産地消・・・消費者も安心して食料を調達。 農業者も売り先がはっきりして、安心！



学校給食

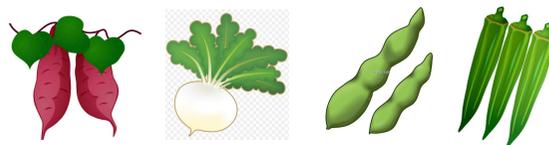
県内産の食材や地場産の有機野菜を活用



写真提供：始良市



スーパー、直売所など



鹿児島県産農産物



家庭での食事

# (参考) 鹿児島といえば、お茶！ 時代の変化で、呑み方も変わりましたね・・・

仏様、お客様、3時のお茶など



お店で買って、自分で呑むなど



緑茶・ほうじ茶飲料のフリーズドライ  
(左：南九州市 右：鹿児島市)



# 農林水産省九州農政局鹿児島県拠点では SNSの公開ページを開設しました！

農政の動き、鹿児島県拠点の活動レポートなど、  
タイムリーに配信いたします！

## Facebook



リンク先  
→<https://www.facebook.com/kagoshimakenkyoten>



## Instagram



リンク先  
→[https://www.instagram.com/kagoshima\\_info2024/](https://www.instagram.com/kagoshima_info2024/)



## X(エックス)



リンク先  
→[https://x.com/kyushu\\_kago](https://x.com/kyushu_kago)



**ご清聴、ありがとうございました。**

**資料に関するお問い合わせは、  
九州農政局鹿児島県拠点にお願いします。**

**連絡先：099(222)5840**