

静岡県の健康づくり施策

—第4次静岡県食育推進計画を中心に—



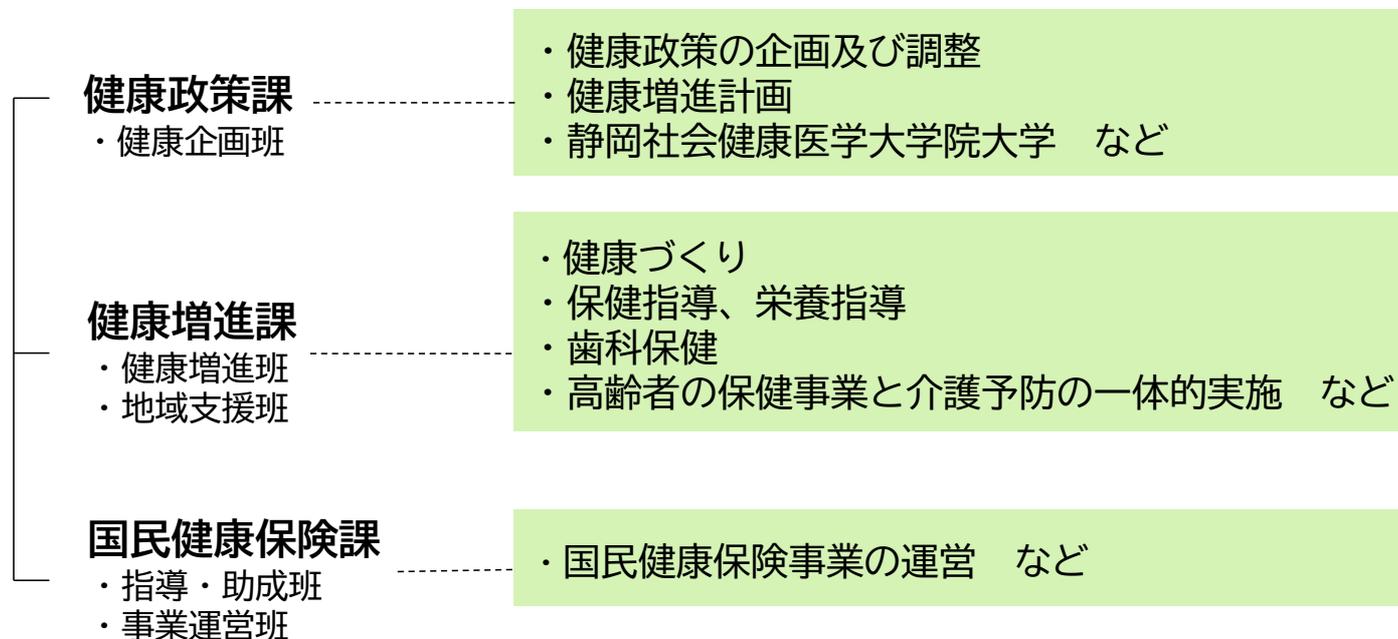
静岡県健康福祉部
健康増進課 川田敦子

1

県の健康づくりを担当する健康局の組織

総合計画での位置付け

健康寿命の延伸 ⇒ ①科学的知見に基づく健康施策の推進 ②生涯を通じた健康づくり



2

本日の内容

- 1 静岡県健康課題
- 2 県の健康づくり計画
- 3 第4次静岡県食育推進計画
- 4 主な取組

3

静岡県の「健康寿命」

- 静岡県の健康寿命は全国に比べ長く、男性73.45年（5位）、女性76.58年（5位）
- 男女計は2010年は全国1位。トップへの振り返りを目指し取組を強化。

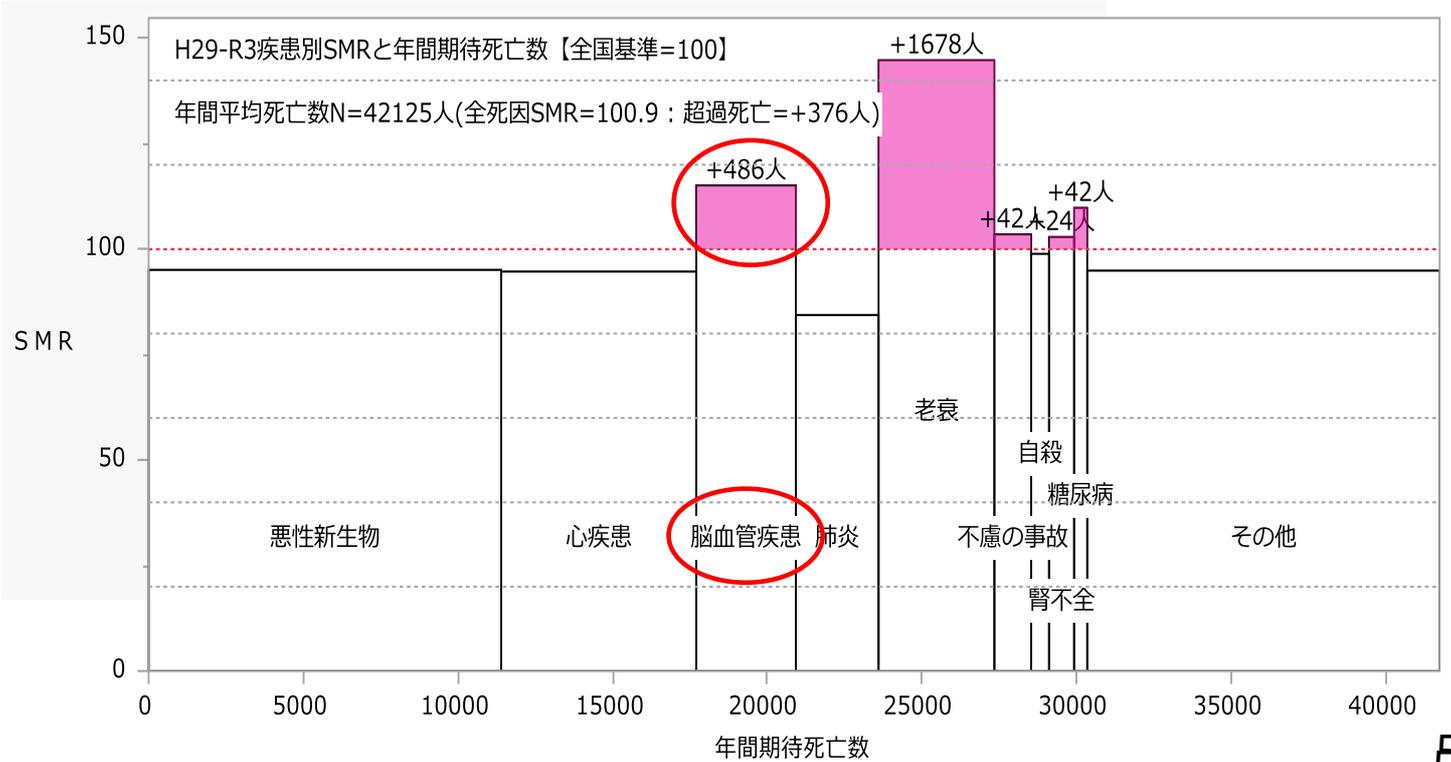
	H22 (2010)年		H25(2013)年		H28(2016)年		R1(2019)年	
	静岡県	全国	静岡県	全国	静岡県	全国	静岡県	全国
男性	71.68 (2位)	70.42	72.13 (3位)	71.19	72.63 (6位)	72.14	73.45 (5位)	72.68
女性	75.32 (1位)	73.62	75.61 (2位)	74.21	75.37 (13位)	74.79	76.58 (5位)	75.38
男女計 (本県算出)	73.53 (1位)	72.13	73.90 (2位)	72.74	74.02 (6位)	73.50	75.04 (5位)	74.07
公表時期	H24.6		H27.12		H30.3		R3.12	

前回との比較
男性+0.82年
女性+1.21年
計+1.02年

4

静岡県の健康課題

○ 静岡県は、全国に比べて**脳血管疾患による死亡が多い**。(年齢調整済)
(全国一多い老衰に次ぎ、脳血管疾患による超過死亡が多い)



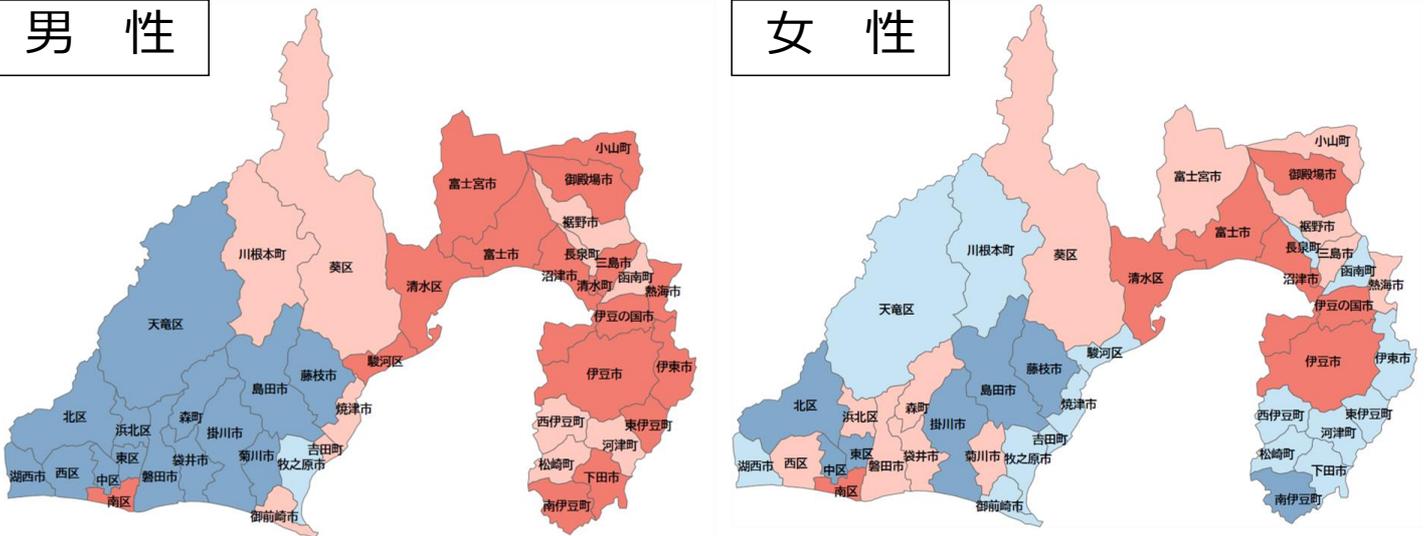
5

R3 特定健診：メタボリックシンドローム該当者

男性は県東部と静岡市で
メタボリックシンドローム該当者が多い

男性

女性



《標準化該当比》
死亡率、リスク因子(血糖や血圧等)や医療費等は、**高齢なほど高くなる**ため、
地域間の比較や経時的な推移をモニタリングする際に**年齢を調整して**指標を算出する。
高齢の人が多い地域や高齢の人が多く受診した年があっても標準化される。

- 全県に比べて、有意に多い
- 有意ではないが、全県に比べて多い
- 有意ではないが、全県に比べて少ない
- 全県に比べて、有意に少ない

6

R3特定健診データ分析より

1 高血圧症有病者

県東部と県中部で高血圧症有病者が多い

2 糖尿病有病者

男性は県東部で、
女性は県東部と県西部で多い

3 脂質異常症

県東部と県中部の一部で多い

4 習慣的喫煙者

県東部で多い

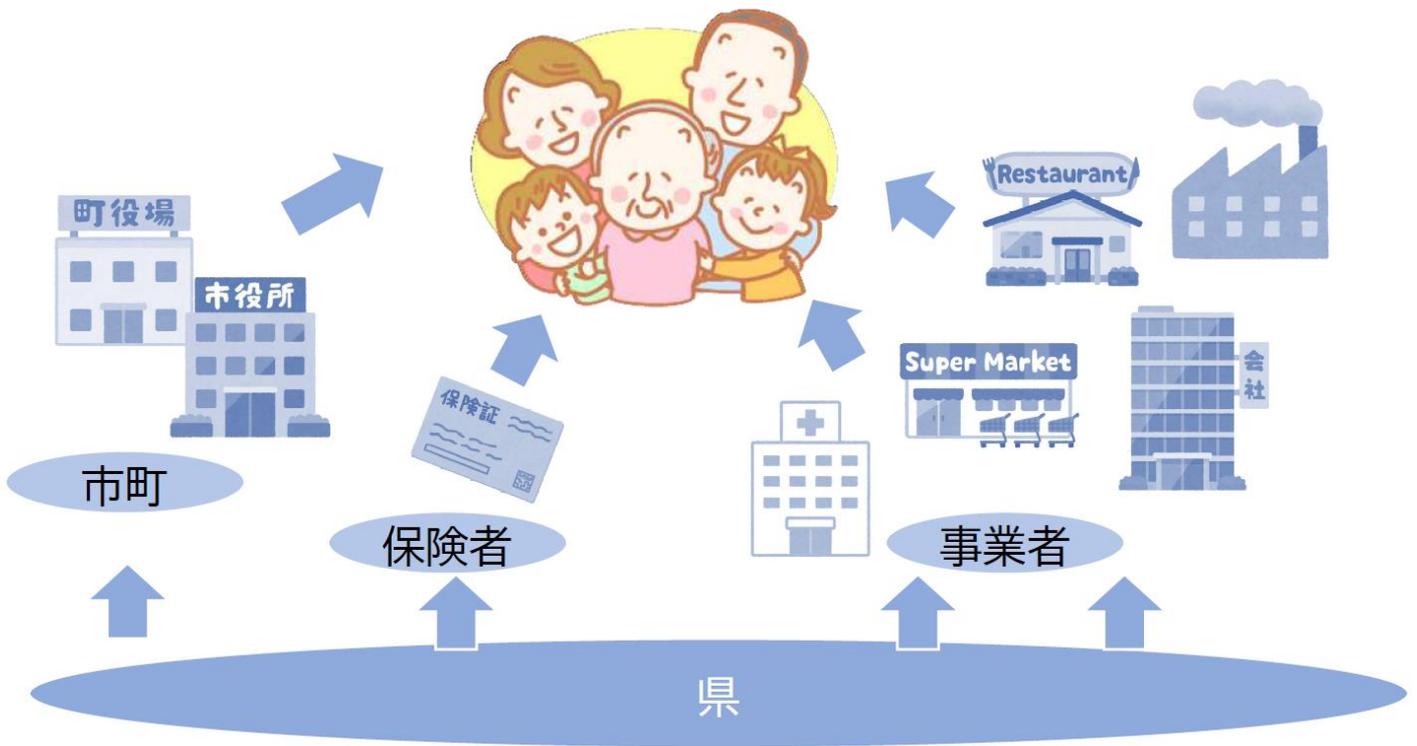
7

本日の内容

- 1 静岡県健康課題
- 2 県の健康づくり計画
- 3 第4次静岡県食育推進計画
- 4 主な取組

県民を取り巻く健康づくり

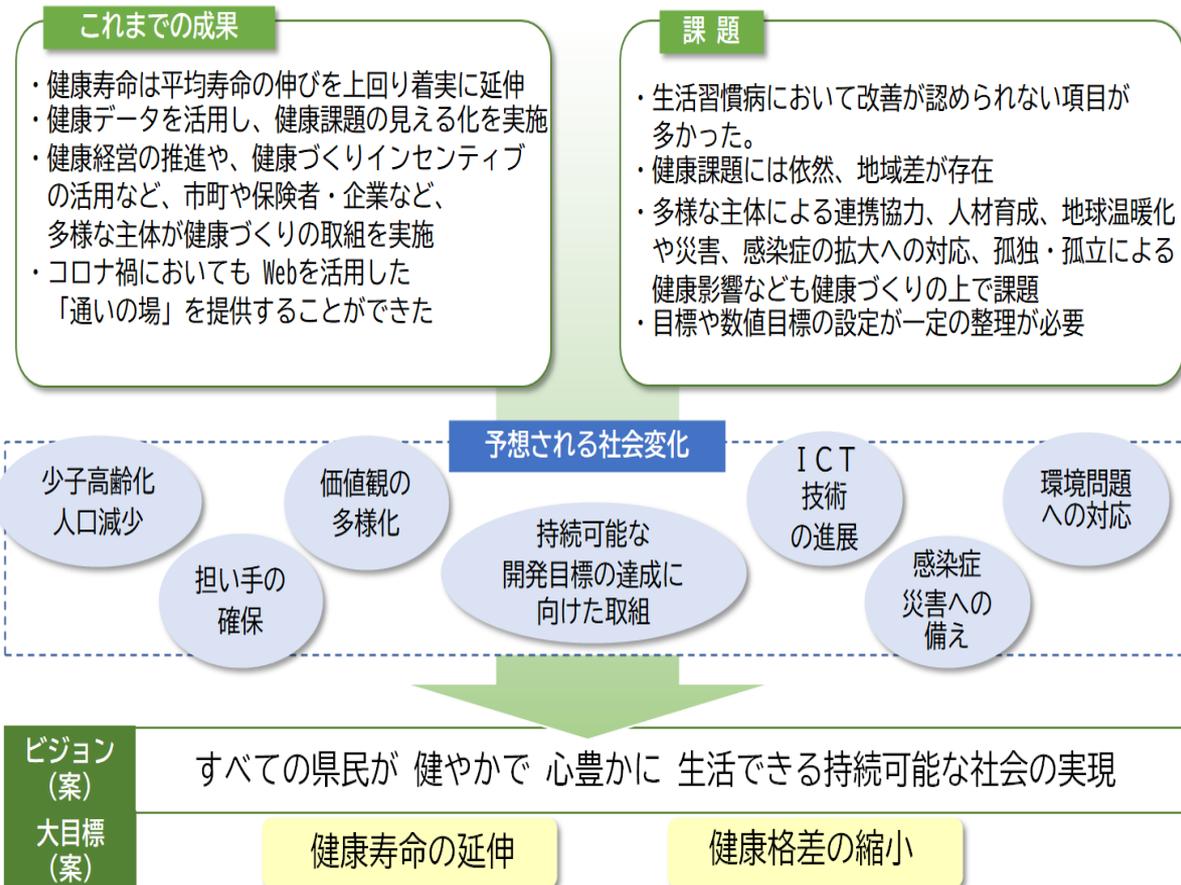
健康づくりを支える市町や保険者、企業等の取組を支えるのが県の役割



9

第4次静岡県健康増進計画 (案)

○ 計画の大目標は、健康寿命の延伸と健康格差の縮小



10

第4次静岡県健康増進計画（案）

○ 取組の4つの柱。実効性を高める取組を県独自に柱立て

- 柱1** ■ 個人の行動と健康状態の改善
 生活習慣の改善等による生活習慣病（NCDs）の予防に加え
 生活機能の維持・向上の観点で踏まえた取組を推進
- 柱2** ■ 社会環境の質の向上
 社会とのつながり・こころの健康の維持及び向上、自然に健康になれる
 環境づくりを推進
- 柱3** ■ ライフコースアプローチを踏まえた健康づくり
 健康状態は、過去の生活習慣や社会環境等の影響を受けることを踏まえ
 胎児期から高齢期に至るまで、人の生涯を経時的に捉えた健康づくりを推進
- 柱4** ■ 実効性を高める取組
 上記の取組の効果、効率を向上させる研究の実施、人材の育成
 関係者による連携の場の設置等を推進するほか、地域別の取組を推進

国指針に
準じる

県独自

第4次静岡県食育推進計画・第3次歯科保健計画

○ 健康増進計画と併せて、食育推進計画、歯科保健計画を策定。

第4次静岡県食育推進計画

- 柱1** ■ 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
 生涯を通じた心身の健康を支えるため、家庭・職場・地域等
 における食体験を通じて、ライフステージに応じた食育を推進
- 柱2** ■ 持続可能な食を支える食育の推進
 体験や交流を通じた食文化の継承や環境への理解、安全で持
 続可能な食料生産や消費につながる食育を推進
- 柱3** ■ 食を支える環境づくり
 食育を推進する人材の育成や調査、研究、情報提供を通じて、
 食育を推進する環境づくりを進める

第3次静岡県歯科保健計画

- 柱1** ■ 歯・口腔に関する健康格差の縮小
 歯・口腔に関する健康格差の縮小を目指し、地域や集団の状況に
 応じた効果的な歯科口腔保健施策に取り組む。
- 柱2** ■ 歯科疾患の予防・重症化予防
 ポピュレーションアプローチとハイリスクアプローチ取組を組み合わ
 せることにより、効果的な歯科疾患の予防・重症化予防を実現する。
- 柱3** ■ 口腔機能の獲得・維持・向上
 QOLの向上等のため、発音・咀嚼・嚥下などの口腔機能の獲得・
 維持・向上のため、オーラルフレイル予防等のライフコースに沿った
 取組を実施する。
- 柱4** ■ 定期的に歯科検診又は歯科医療を受けることが困難な
 者に対する歯科保健
 障害のある方等の対象者の状況に応じて、歯科健診の受診や歯科保健
 指導の充実、かかりつけ歯科医を持つことの重要性の啓発等を行う。
- 柱5** ■ 歯科口腔保健を推進するために必要な社会環境の整備
 市町に対する条例制定や計画策定、行動科学的アプローチを活用した
 健診等の受診率向上などの支援等を通じて、実効的な歯科口腔保健の
 推進体制を整備する。
- 柱6** ■ その他歯科口腔保健の推進に関する重要事項
 研修会等による歯科口腔保健の推進に関わる人材の資質の向上や、
 県民の行動変容に繋がる情報提供等を行う。

静岡県の健康づくり・食育・歯科保健に関する計画

○ 12年の長期計画（令和11年に中間見直しを予定）



※静岡県健康増進計画は、現在最終協議中です。

13

本日の内容

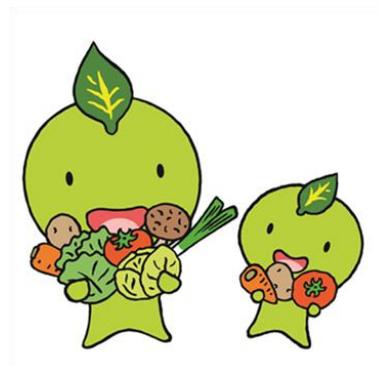
- 1 静岡県の健康課題
- 2 県の健康づくり計画
- 3 第4次静岡県食育推進計画
- 4 主な取組

14

第4次静岡県食育推進計画

○ 計画の位置付け

1. 食育基本法第17条に基づく、都道府県食育推進計画
2. 静岡県の総合計画である「静岡県の新ビジョン 後期アクションプラン」の分野別計画
3. 静岡県の食育全般に係る計画であり、「静岡県健康増進計画」や「静岡県歯科保健計画」等と整合を図る

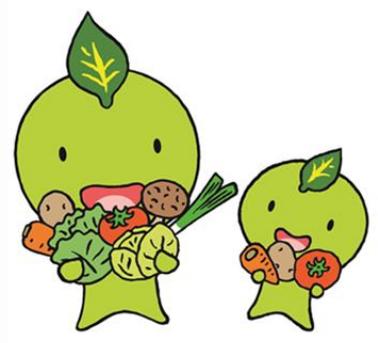


15

第4次静岡県食育推進計画

○ 取組の柱

- 【柱1】生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
- 【柱2】持続可能な食を支える食育の推進
- 【柱3】食を支える環境づくり



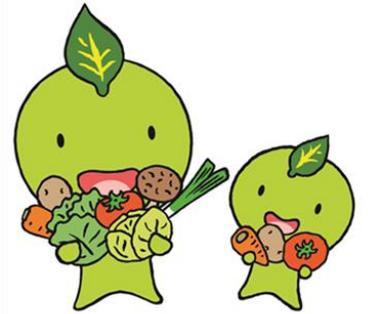
16

第4次静岡県食育推進計画

○ 主なポイント（変更点）

第3 取組の柱、施策体系

- ⇒ 国の食育推進基本計画にそろえ、重点事項を柱とした施策体系
- ⇒ こども食堂や通いの場における共食の場づくり、環境に配慮した消費生活の推進、災害時に備えた取組、デジタル化に対応した食育の推進を新たに追加



17

第4次食育推進計画の策定

○ 食をめぐる課題・環境の変化とその対応

<食をめぐる課題>

- ① 生活習慣病の増加、肥満、やせなど極端な体重の偏り
- ② 高齢者の低栄養
- ③ 食育を推進する人材育成

<対応>

- ①-1 バランスの良い食事の実践に向けた普及啓発
- ①-2 適切な量の食塩、野菜、果物の摂取
- ② 通いの場等を活用した健康教育
- ③ 専門職の育成、食育ボランティアの育成

<社会環境の変化>

- ④ 多様な食文化の推進
- ⑤ 環境への配慮
- ⑥ 食の安全・安心の確保

<対応>

- ④ 食の都づくり、お茶文化の振興、次世代への継承
- ⑤ 食品ロス、食品リサイクル、エシカル消費
- ⑥ 適正表示の推進、GAPへの理解促進、災害時の備え

<国指針における視点>

- ⑦ 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
- ⑧ 持続可能な食を支える食育の推進
- ⑨ 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

<対応>

- ⑦ 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
- ⑧ 持続可能な食を支える食育の推進
- ⑨ デジタル化に対応した取組

18

■生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

生涯を通じた心身の健康を支えるため、家庭・職場・地域等における食体験を通じて、ライフステージに応じた食育を推進

柱
1

基本的施策Ⅰ 「こども世代」における食育

- 1 望ましい食習慣の形成
- 2 豊かな食体験の提供

基本的施策Ⅱ 「成人期（働く世代）」における食育

- 1 次世代を育むための食生活
- 2 生活習慣病の予防・改善

基本的施策Ⅲ 「高齢期」における食育

- 1 低栄養の予防・改善
- 2 健康寿命延伸に向けた食生活

■持続可能な食を支える食育の推進

体験や交流を通じた食文化の継承や環境への理解、安全で持続可能な食料生産や消費につながる食育を推進

柱
2

基本的施策Ⅳ 食と農の連携や食文化の継承を通じた食育

- 1 地産地消
- 2 生産者と消費者の交流促進
- 3 しずおかの食文化の普及・継承

基本的施策Ⅴ 環境に配慮した食育

- 1 環境を意識した食生活
- 2 環境にやさしい農産物・水産物の生産

基本的施策Ⅵ 食の安全・安心の実現に向けた食育

- 1 安全な食品の供給
- 2 災害時の備え

■食を支える環境づくり

食育を推進する人材の育成や調査、研究、情報提供を通じて、食育を推進する環境づくりを進める

柱
3

基本的施策Ⅶ 食育を推進する人材育成

- 1 専門知識を有する人材の育成
- 2 食育ボランティア等の育成・支援

基本的施策Ⅷ 食に関する調査、研究、情報の提供

- 1 食に関する調査、研究の実施
- 2 食に関する相談・情報提供

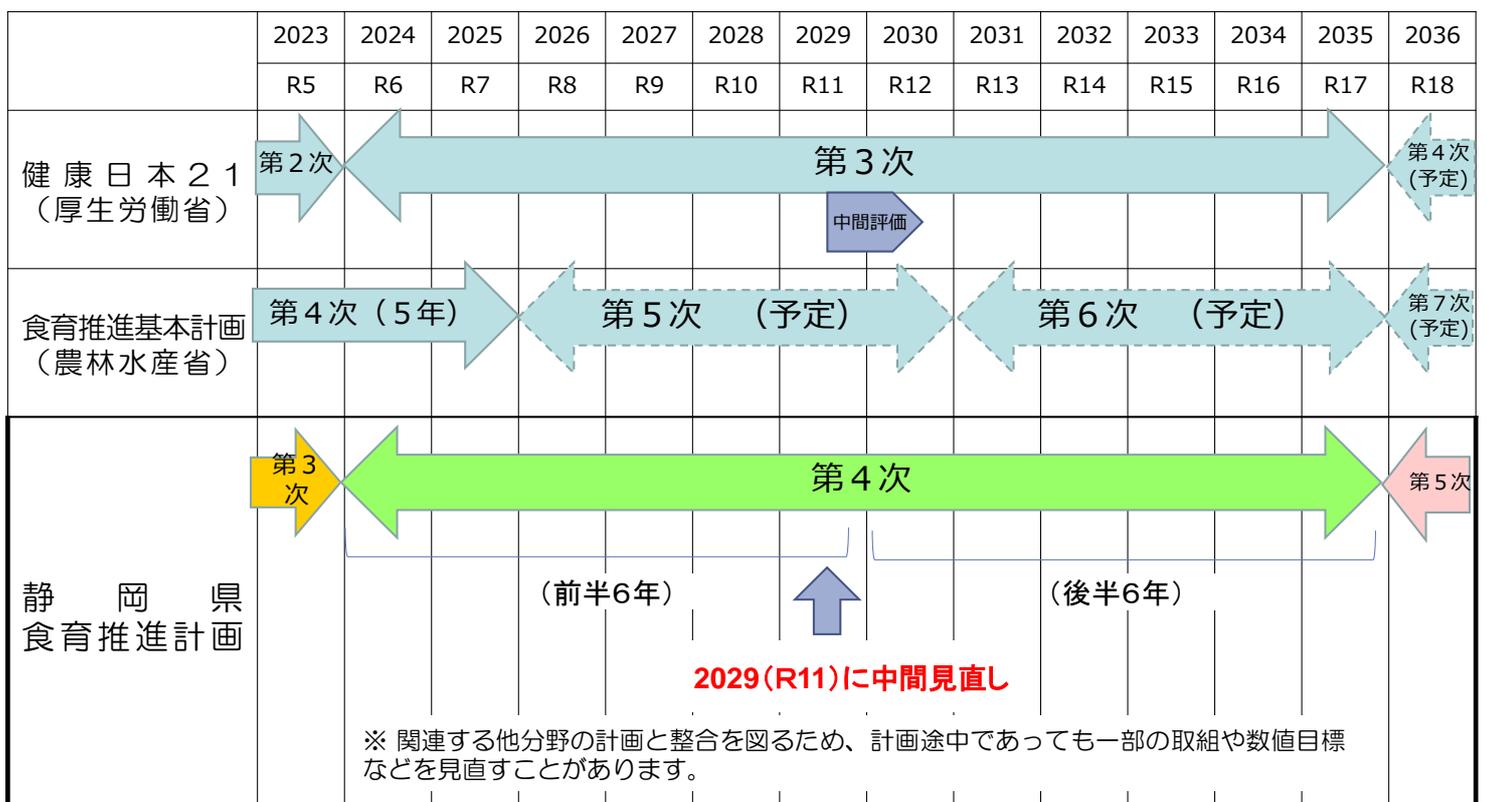
基本的施策Ⅸ 食育推進の体制づくり

- 1 連携体制整備
- 2 企業・団体への支援

19

第4次静岡県食育推進計画

○ 計画の期間



20

本日の内容

- 1 静岡県健康課題
- 2 県の健康づくり計画
- 3 第4次静岡県食育推進計画
- 4 主な取組

21

柱1 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

○ 健康の視点からの食育



0歳から始まる 第3次静岡県食育推進計画

ふじのくにの食育

子どもの頃に身についた食習慣は、その人の価値観や生き方も左右する大きな意味をもっています。だからこそ、子どもの頃から「食」と様々な関わりを持ち、食べ物への関心を深め、規則正しい食生活を身につける食育が大切です。

おやつのはなし

子どもにとってのおやつ
幼児期は、元気に遊んだり、眠ったりするためのエネルギーに加えて、成長するためにたくさんさんのエネルギーが必要です。体が小さい幼児は、まだ胃が小さく、一度にたくさんを食うことができません。そのため、3回の食事ですり足りない栄養素をおやつで補います。子どもにとっておやつは楽しみに加えて、栄養補給の大切な意味があります。

どんなものを食べたらいいの？
大人のおやつといえば、クッキーやチョコレート、おせんべいなどのお菓子を思い浮かべますが、子どものおやつはお菓子とは限りません。例えば、小さめのおにぎりやパン、果物、ヨーグルト、とうもろこしなど、エネルギーや足りない栄養素を補うものをおすすめです。市販のお菓子の場合は、「幼児用」のものを選ぶと子どもの味覚を考慮して薄味に作られており、また、かたさや大きき子どもの発達に合わせてあるので、安全に食べることができます。

おやつの時間

おやつの時間は、1～2歳児は午前と午後の2回、3～5歳児は午後の1回が一般的です。あまり遅い時間のおやつは次の食事に影響してしまうので、食事までの時間が2～3時間のタイミングで上手にエネルギーを補給できるといいですね。

お問い合わせは…静岡県健康福祉部健康増進課 ☎054-221-3263

できることから始めてみよう! 早寝早起き朝ごはん

令和3・4年度に実施した静岡県家庭教育実態調査では、約3割の御家庭で、早寝早起きや食事などの基本的な生活習慣の教育に、特に力を入れていることがわかりました。生活のリズムが整うと、気持ちが安定し、やる気や集中力が向上します。また、より健康な体を作ることができるとともに、免疫力がアップします。この機会に、お子さんと一緒に見直してみたいかかでしょうか。

早寝・早起き

- ◆睡眠で、疲労回復、脳や体の成長、学んだ知識や運動技能の定着。
- ◆朝の光を浴びると頭がスッキリと目覚め、集中力アップ。

おはよー!

- ・起きる時間、寝る時間を決め、9～11時間の睡眠をとみましょう。
- ・朝起きたら、太陽の光を浴びましょう。
- ・ゲームやスマホを使う時間を決め、夜の使用は控えましょう。

朝ごはん

- ◆朝食でブドウ糖をはじめとする様々な栄養素を補給。
- ◆よく噛んで食べると脳が目覚め、消化器官が動き始めます。

おいし〜ね!

- ・「ごはんやパンなどの主食+卵や野菜などのおかず」が基本形。
- ・誰かと一緒に、毎日決まった時間に食べましょう。

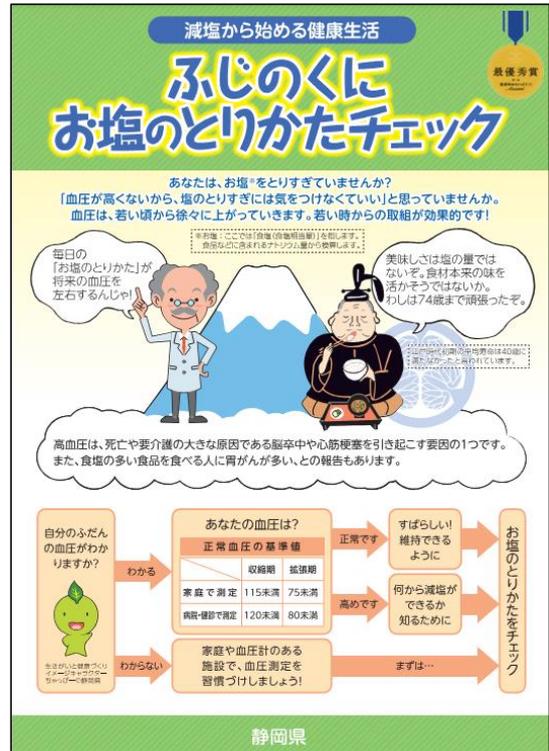
お問い合わせは…静岡県教育委員会社会教育課 ☎054-221-3115

柱1 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

○ 健康の視点からの食育



食育絵本（健康増進課）



お塩のとりかたチェック（健康増進課）

23

柱1 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

○ 「しずおか健幸惣菜」の普及

～働き盛り世代の健康づくりを食からサポート～

「しずおか健幸惣菜」とは組み合わせることで、
栄養バランスのとれた食事となるおかずのこと



【基準】

主 菜

副 菜

一皿で主菜・副菜

1食 (お弁当)

エネルギー量	550kcal 未満	200kcal 未満	450～650kcal 未満	600～850kcal 未満 主食 200～350 副食 400～600
食塩相当量	2.2g 未満 (2g 未満)	1.2g 未満 (1g 未満)	3.2g 未満 (2.7g 未満)	3.3g 未満 (2.8g 未満)
野菜量 (きのこ・海藻・いも類を含む)	付け合わせ含めて 合計 50g 以上	2種類以上 合計 70g 以上	2種類以上 合計 120g 以上	2種類以上 合計 120g 以上
肉・魚・卵 大豆製品量	70～150g (90～150g)	-	70～150g (90～150g)	70～150g (90～150g)

※() の範囲を推奨

24

柱1 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

○「しずおか健幸惣菜」の普及



このマークが目印です。



- 県庁東館16階互助会食堂 毎月第3木曜日に提供
- 東部総合庁舎 3階食堂でも提供



柱1 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

○「通いの場」で医療専門職が活動（高齢期）

- 県が開催した研修会を受講(R2～3:754人)した歯科衛生士、管理栄養士が、通いの場で支援
- フレイル予防のためのリーフレットを作成し、通いの場で活用



柱1 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

○ 静岡県健康づくり応援サイト「ふじのくに むすびば」

地域の活動の場や健康づくりに役立つコンテンツを紹介

区分	内容
目的	新型コロナウイルスの感染拡大により顕在化した、社会活動の自粛に伴う身体・認知機能の低下を防止するため、新たな生活様式に対応した県民の健康づくりや社会参加を推進する。
開設日	令和3年12月24日
特徴	(1) 通いの場・居場所・認知症カフェ等約450か所の活動の場を分かりやすく紹介。利用者と活動団体が直接つながることができます。掲載団体も随時募集。 (2) 県内46種類のご当地体操やハイキング、ヨガ、減塩レシピなど健康づくりに役立つ動画コンテンツを発信します。 (3) ナビゲート機能やオススメ機能などにより、操作が不慣れな方にも、目的の情報に簡単にアクセスできるようサポートします。

4つのコンテンツで
分かりやすく
ナビゲート機能を搭載



柱2 持続可能な食を支える食育の推進

○ 地場産品の活用（食と農の連携、食文化の普及・継承）

静岡県のおいしい食材を味わおう! 知ろう!
「ふじっぴー給食」
 静岡県の子どもたちに静岡県でとれる食べ物のよさを知ってもらい、学校給食における地場産物の利用率を高めるため、令和2年度から県内の小中学校、特別支援学校で「ふじっぴー給食」を実施しています。富士山の日に合わせて2月22日を基準日とし、各市町や学校の実施状況に応じて、テーマ食品を使った献立を取り入れています。令和5年度のテーマ食品は「鮭」「レタス」「チンゲンサイ」「茶」でした。「ふじっぴー給食」は、これらも富士山の日に合わせて実施していく予定です。

静岡県の食材を味わおう! 牧之原市で提供された「ふじっぴー給食」を紹介します
 MENU: お茶ごはん、牛乳、鮭の電田揚げ油淋ソース、チンゲンサイのおかかあえ、レタスのみそ汁

静岡県の「チンゲンサイ」を知ろう!
 令和5年度のテーマ食品の一つ「チンゲンサイ」について知ってもらうため、チラシや動画、給食時間の指導資料を作成し、栄養教諭等による指導を行うことで、子どもたちの地場産物についての知識や理解を深めることができました。動画は静岡県教育委員会のホームページ「ふじっぴー給食」から見ることができます。

ふじっぴー給食（教育委員会健康体育課）

ここは、豊かな自然に恵まれた食材の王国
ふじのくに食の都 Instagram
 静岡県のブランド食材や加工品、一流の料理人の情報など、しずおかの食に関する旬な情報をInstagramで紹介しています。静岡県の食の魅力是非御体感ください。

さらに詳しい情報は、こちらを御覧ください
ふじのくに食の都ホームページ
食の都
 スマホは こちら

お問い合わせは—静岡県経済産業部マーケティング課 ☎054-221-3713

食の都（マーケティング課）

給食コンテスト（食と農の振興課）

高校生がとっておきの給食メニューを考えました!
 高校生の地場産物に対する知識を深めるとともに、地場産物を使った学校給食を小学生に提供することを目的に、高校生による給食コンテストを県内7地域で実施。

調理実習所 優秀秀作 いろいろ豊かなizu定食 (福取高校)

（タルタルソースがけ）
 ◎材料(1人分) タラ→60g、卵→10g、塩・こしょう→少々、小麦粉→5g、パン粉→8g、桑葉茶→0.3g、油→6g、(タルタルソース) 卵→25g、玉ねぎ→10g、パセリ→適量、レモン汁→2g、マヨネーズ→13g、塩・こしょう→少々

作り方
 ①タラの水気をきり、塩・こしょうをふって下味をつける。
 ②タラに小麦粉をまぶし、油をまわし、パン粉の順につけて5分おく。(タルタルソース)
 ③卵を10分茹でる。
 ④玉ねぎをみじん切りにし、塩をふって水で洗ひ、しっかり絞る。
 ⑤ゆで卵をみじん切りにしレモン汁、マヨネーズ、玉ねぎ、塩・こしょう、パセリを加えて混ぜる。

お問い合わせは—静岡県経済産業部食と農の振興課 ☎054-221-2626

柱2 持続可能な食を支える食育の推進

○ 環境に配慮・食の安全・安心（食品ロス削減、食の安全）

10月は食品ロス削減月間！

抽選で賞品が当たる！「教えて食品ロス削減キャンペーン」実施中！

食品ロスとは「まだ食べられるのに捨てられる食品」のことです。

日本では、毎日一人あたりお茶碗約一杯分の食品ロスが発生しており、そのうち約半分が家庭から発生しています。

そこで県では、皆さんの食品ロスを減らすために実践している取組やアイデアを募集します！買い物で工夫していることや、規格外野菜を使ったレシピ、外食店での食べ残り写真等、たくさんのお返事お待ちしております。

国民一人あたりのフードロス 1日約 **114g** (お茶碗約一杯分) 年間の **42kg**

できることから始めてみよう！食品ロス削減の3つのポイント

- ① かしこく買う
 - 家にある食材と照らし合わせて必要な分を購入しよう
 - 実践例：
 - ・買い物リストを作る
 - ・商品を手前取りする
 - ・足りないものは...
- ② 使いきる
 - 購入した食材を無駄なく使いきる工夫をしてみよう
 - 実践例：
 - ・食材の捨てていた部分で料理してみる
 - ・ブロッコリーは茎もおいしいんだよ
- ③ 食べきる
 - 自分が食べられる量を知って食べられる分だけ料理しよう
 - 実践例：
 - ・食べきれない量をつくる時は料理をリメイクする
 - ・残さず食べてぜんぜん食べたよ

賞品 / A賞：しずおかロスおたすけセット(5名様)
 B賞：台湾でも販売！選味鮮魚 商品詰め合わせ(10名様)
 C賞：510トマトビーフカレー(10名様)
 D賞：図書券3000円分(10名様)

応募期間 / 令和5年11月30日まで

応募方法 / ＊Instagram、X(旧ツイッター)で応募！
 廃棄物リサイクル課のInstagram又はX(旧ツイッター)をフォローして、
 「#教えて食品ロス2023」と希望する賞品(例)「A賞希望」のハッシュタグを
 2つ付けて投稿してください。

＊ハガキで応募！
 県内の一部スーパー等にある応募はがきに必要事項を記入して郵送してください。
 応募はがきは県HPからもダウンロードできます。

＊電子申請で応募！
 静岡県電子申請サービスから必要事項を記入して応募してください。

※当選発表 / 厳正なる抽選を行い、賞品の発送をもってかえさせていただきます。

お問い合わせは…静岡県くらし・環境部環境局 廃棄物リサイクル課 ☎054-221-3349

食品ロス削減（廃棄物リサイクル課）

ご注意ください！

その鶏肉、「新鮮=安全」ではありません！

生・半生・加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています。

食中毒の患者は、20代が多い傾向！

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています！
20%~100%
 過去の厚生労働科学研究の結果より

カンピロバクターって？
 特徴：ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。
 食中毒の症状：(食べてから1~7日で発症) 下痢、腹痛、発熱
 対策：十分な加熱(中心が白くなるまで焼く) サラダなど生で食べるものとは別に調理 鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒

家庭での食中毒を防ぐために…

鶏肉は中心部まで「よく焼き」で！ 他の食材に菌が移らないよう注意！

鶏肉は食生活に欠かせない食材です！おいしく安全に食べましょう。

お問い合わせは…静岡県健康福祉部衛生課 ☎054-221-3358

食中毒の予防（衛生課）

柱3 食を支える環境づくり

○ 「しずおか健幸惣菜」の普及



このマークが目印です。



○ 県庁東館16階互助会食堂 毎月第3木曜日に提供

○ 東部総合庁舎 3階食堂でも提供

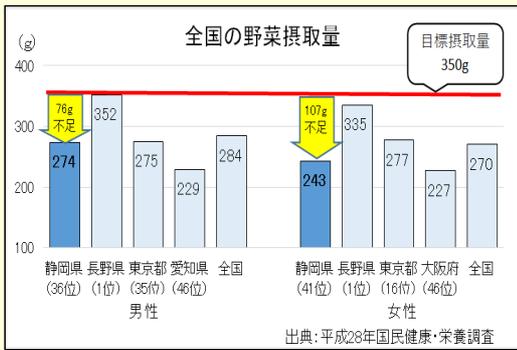


柱3 食を支える環境づくり

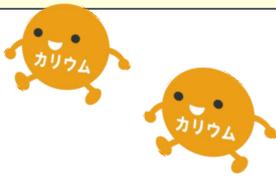
○高血圧に着目した「野菜マシマシ」キャンペーン

○ 野菜摂取量の増加に着目した高血圧抑制により、本県の健康課題である脳血管疾患の予防を図る。

本県の野菜摂取量は
全国で男性36位、女性41位。
目標摂取量に比べて76~107g少ない



野菜に多く含まれるカリウムには
血液中のナトリウムを体内から追い出し
高血圧を抑制する効果あり



野菜の摂取量増加により
県の健康課題である
脳血管疾患の予防を推進

令和4年度の取組

静岡社会健康医学大学、静岡県立大学、食品会社、インスタグラマー、地域NPOで、野菜マシマシタスクフォースを結成！自宅で、安く、おいしく、健康に、野菜を食べられるメニューを考案し試験的な販売を実施。



令和5年2月から、6週間の試験販売で、1,200パックを完売。
産学官連携による特色ある取組として、地方紙、業界紙、ネットニュースを
含めて記事掲載13回。



令和5年度の取組

(従来)

各企業や市町が各々が
独自で取り組んでいるため
広報は限定的・・・



統一したスローガン「**野菜マシマシ**」で
効率的・効果的な広報を目指そう！

ベジチェック測定会

30秒で推定野菜摂取量が分かる！



講演会実施

のぼり旗

チラシ



33

静岡県×にしはらグループ

静岡県&味の素 & 菊川市農家 菘商店



R4年度
第一弾 野菜マシマシプロジェクト

- ・ 野菜マシマシ餃子の開発
- ・ 自動販売機での販売

HOT SALADA FARM R5.9.30~10.22
金土日祝日限定
オープン

(菊川市半済885-

R5年度
野菜を使った餃子
レシピコンテスト

・ 応募期間 R5.8.31~10.31



R5.10.2~6、
10.10~13
ホットサラダフェア

@ 県庁東館
16階食堂

34

キューピー × 静岡県



R5.8.21～
9.1 県庁食堂でドレッシングを使用した**サラダ**、「**野菜マシマシ**」**を提供**



1週目は、豆腐サラダ。
2週目は、日替わりの「野菜マシマシ」メニューが提供されました。

静岡県 × SSK × SBS



R5.8.28
オープニング
セレモニー

対象商品購入で、**野菜セット**
プレゼント!



第4次静岡県食育推進計画の目指す姿

静岡県職食育の目指すもの

「食を通して人をはぐくむ」

スローガン

「0歳から始まるふじのくに食育」

