

チーバくん

令和5年10月27日  
農林水産部安全農業推進課  
043-223-3081

## 令和5年度 ちばを食べよう！ちばの食育月間について

県では、「ちばの恵みで まんてん笑顔」をキャッチフレーズに、新鮮でおいしい県産の食材を上手に取り入れた、バランスのよい食生活の実践を進めています。特に11月は、ちばの旬の食材が最も豊富に出回る時期であることから、「ちばを食べよう！ちばの食育月間」と定め、市町村等と連携し、「食」への関心や理解を深める取組、子どもたちの健やかな育ちを支える取組などを県内各地で展開します。この機会に、「食」の大切さについて考えてみましょう。

※食育とは：様々な経験を通じ「食」に関する知識と、バランスの良い「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる力を育てるもの

### 1 実施期間

令和5年11月1日（水）～30日（木）

### 2 主な取組（天候やその他の事情により、内容が変更・中止となる場合があります）

#### （1）バランスのよい食生活の実践に向けた取組

##### 「ふやそう野菜・へらそう塩」啓発キャンペーン

期 間：11月1日（水）～15日（水）

場 所：ランドロームフードマーケット（県内18店舗）

問合せ先：株式会社ランドロームジャパン食育推進課  
（TEL:047-449-5555）

内 容：管理栄養士が監修した旬の食材を使用した弁当を各店舗惣菜売り場にて販売しており、期間中は「野菜120g以上かつ食塩相当量3.0g未満」の弁当を販売します。また、店内サイネージにてグー・パー食生活の動画の放映や、旬の食材の栄養素やおすすめの調理法などの豆知識を掲示します。

さらに、富津店では二次元コードを使用した「野菜摂取増」や「減塩」に関する意識調査の実施、POP・媒体・レシピの設置等を行います。



管理栄養士監修弁当  
販売の様子

## (2)「食」への関心や理解を深める取組

### ア 旬の野菜をおいしく食べよう

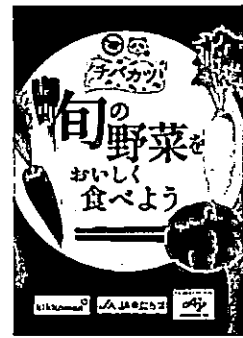
期 間：11月1日(水)～30日(木)

問合せ先：味の素株式会社 (TEL：080-9214-6124)

内 容：メニューブック「旬の野菜をおいしく食べよう」を作成し、県内量販店において、県産野菜の売り場等に設置します。

設置店舗：県内量販店

(50音順) (イトーヨーカ堂、スーパーチェーンカワグチ、せんだう、  
・トップマート、ナリタヤ、フーズマーケットセレクション、  
ランドロームジャパン、ワイズマートなど)



メニューブック

県では、令和5年9月に味の素株式会社を「ちばコラボレーションシップパートナー」として登録しました。今後、「健康・福祉」「本県の活性化」「環境保全」「スポーツ」「教育」の分野において県と連携しながら様々な取組を実施していただきます。

※「ちばコラボレーションシップ」制度

防災・防犯や健康・福祉、文化・スポーツ、環境など、分野横断的に県と連携し、具体的な取組を展開していただける企業等の登録制度

### イ 秋の千葉県フェア

期 間：11月22日(水)～26日(日)

場 所：イトーヨーカドー (県内16店舗)

問合せ先：株式会社イトーヨーカ堂アリオ市原店  
(TEL:0436-20-1112)

内 容：旬の野菜である大根、サツマイモなどを使ったレシピの提案と千葉県産野菜の販売を行います。



昨年の実施状況

### ウ 松戸食育まつり

期 日：11月18日(土)

場 所：松戸市中央保健福祉センター

対 象：松戸市内在住の幼稚園、保育所・園に通う未就学児から小学生までの児童とその保護者

問合せ先：松戸市健康政策課 (TEL:047-704-0055)

内 容：食に関する体験型のイベントを開催します。

(親子で作るサンドイッチ教室、歯磨き指導、野菜クイズ、食育かるた体験、ドレッシングの塩分測定)



食育かるた体験

### (3) 子どもたちの健やかな育ちを支える取組

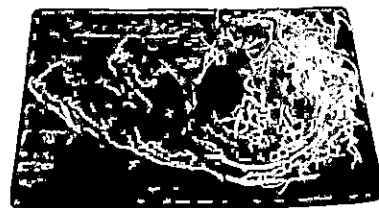
#### ア 「銚子のさかな」学校給食メニューの提供

期 日：11月14日(火)、15日(水)

場 所：銚子市内小中学校

問合せ先：銚子市学校給食センター (TEL:0479-24-0365)

内 容：市内小中学校の生徒を対象に、地元で水揚げされたメヒカリを、県立銚子商業高校海洋科の生徒たちが考案したメニューで提供します。



銚子の光! BBQソースの  
カリカリメヒカリ

#### イ 有機米を使用した本みりんを学校給食で活用【新規】

場 所：木更津市内公立小中学校(全30校)

問合せ先：木更津市教育委員会学校給食課  
(TEL:0438-23-8709)

内 容：木更津市産の有機米のうち、粒が小さく学校給食に提供できなかったお米を使用した本みりんを学校給食で活用します。また、みりんの製造や食品ロスについて、給食だより等で周知します。



きさらづ学校給食米と  
本みりん

#### ウ 地場産物を活用したゼリーの開発【新規】

場 所：鎌ヶ谷市内小中学校

問合せ先：鎌ヶ谷市教育委員会学校教育課給食管理室  
(TEL:047-445-5640 鎌ヶ谷市学校給食センター)

内 容：鎌ヶ谷市特産の「梨」を使ったゼリーを企業と共同で開発し、市内小中学校の学校給食において提供します。



鎌ヶ谷産梨ゼリー

### 3 問合せ先及び取組一覧について

(1) 個別の取材にあたっては、各項目に記載している問合せ先に御連絡をお願いします。

(2) 食育月間の取組一覧については次の千葉県ホームページに掲載します。

<https://www.pref.chiba.lg.jp/annou/shokuiku/shokuiku/r05-11gekkkan.html>

県では、バランスのよい食生活を実践するための「ゲー・パー食生活※」を紹介する動画を配信しています。

<https://www.pref.chiba.lg.jp/annou/shokuiku/goopah/goopahdoug.html>



※1食分のおかずの量を、肉や魚などの主菜はゲーの大きさと厚さ2cm、野菜などの副菜は片手を広げたパーに山盛りが目安です。