

## 事例 とちぎのヘルシーグルメ選手権

栃木県

県民の健康づくりをサポートするとともに、地産地消や郷土の食について関心を持っていただくため、栃木県では「おいしさ」「健康」「地産地消」をキーワードとした料理を県民の皆様から広く募る「とちぎのヘルシーグルメ選手権」を開催した。

とちぎのヘルシーグルメとは、①主食・主菜・副菜が1食のメニューで揃うなど、栄養のバランスが整っている、②「エネルギーや塩分控えめ」「野菜たっぷり」などの工夫をしている、③県産農作物を使用している、④地域の観光資源や産業、文化などのとちぎや地域の良いところが盛り込まれていることとし、選手権は、「飲食店部門」、「社員食堂部門」、「弁当部門」、「新たな郷土の食部門」の4部門で行われた。

合計627作品の応募があり、栄養や料理の専門家、有識者が味や見た目はもちろん、栄養バランスや独創性、地産地消などの観点から審査を実施した結果、各部門で最優秀賞、優秀賞、優良賞の3点ずつの受賞作品を決定した。

受賞作品は、10/19（土）、20（日）に栃木県庁で行われた「とちぎ“食と農”ふれあいフェア2013」で販売や試食等を行い、県民に披露するとともに、レシピ集を作成し広く普及を図った。



食でサポート健康長寿 食で発見とちぎの魅力

# とちぎのヘルシーグルメ選手権

**飲食店部門**

レストラン・飲食店のヘルシーメニュー

**弁当部門**

お弁当さんの健康づくり応援ヘルシー弁当

**社員食堂部門**

社員食堂が提供する働き盛り向けメタボ予防メニュー

**新たな郷土の食部門**

とちぎの良いところを凝縮した一品

とちぎのヘルシーグルメとは…

- 主食・主菜・副菜が1食のメニューに揃うなど、栄養のバランスが整っている
- 「エネルギーや塩分控えめ」「野菜たっぷり」などの工夫をしている
- 県産農産物を使用している
- 地域の観光資源や、産業、文化などのとちぎや地域の良いところが盛り込まれている



社員食堂部門 最優秀賞  
「白身魚の揚げ煮の彩りセット」



とちぎ“食と農”ふれあいフェア2013