

<報道発表資料>
(経済同時)

令和8年5月27日
京都市保健福祉局健康長寿のまち・京都推進室健康長寿企画課
京都市環境政策局循環型社会推進部資源循環推進課

「そうだ、野菜とろう！」キャンペーンの実施

～6月は食育月間です～

京都市では、今年も引き続き、市民の野菜摂取促進と健康への意識を高めることを目的に、一日の野菜摂取量の目標量350gを目指す、「そうだ、野菜とろう！」キャンペーンを実施します。

【背景と目的】

生活習慣病予防のために、野菜類を1日350g以上食べることを、国・京都市ともに目標に掲げていますが、令和4年京都府民健康・栄養調査の結果によると、京都市民の摂取量は232.2gであり、全年代で目標を下回っています。

市民が野菜摂取をはじめとした食生活を見直す機会として、本キャンペーンを実施します。

【イベント】

● 株式会社平和堂と連携した普及啓発

アル・プラザ醍醐及びフレンドマートMOMOテラス店において、「1日野菜摂取目標量350g」をテーマに、POPの掲示やクッキングサポートコーナーでのレシピ紹介等を行います。また、次の日程で各店舗での啓発イベントも実施予定です。

◎令和8年6月1日(月)～30日(火) [アル・プラザ醍醐]

(実施内容)「野菜お役立ちレシピ集」の配架、野菜の食べ方提案、野菜レシピの展示、試食会、「ベジチェック®」測定会
場所 1階青果売場 クッキングサポート

◎令和8年6月8日(月)～14日(日) [アル・プラザ醍醐]

(実施内容)「野菜お役立ちレシピ集」の配架・パネルの展示等
場所 2階ママイクコ前

◎令和8年6月1日（月）～30日（火）[フレンドマートMOMOテラス店]
 （実施内容）野菜の食べ方提案、野菜レシピの展示、「ベジチェック®」測定会、
 スタンプカードの配布等（期間中毎日スタンプ押印（通常土日のみ））
 ※6月11日（木）、19日（金）は啓発イベント（野菜の体験型イベント）を実施

令和7年度の同取組の様子



（アル・プラザ醍醐）



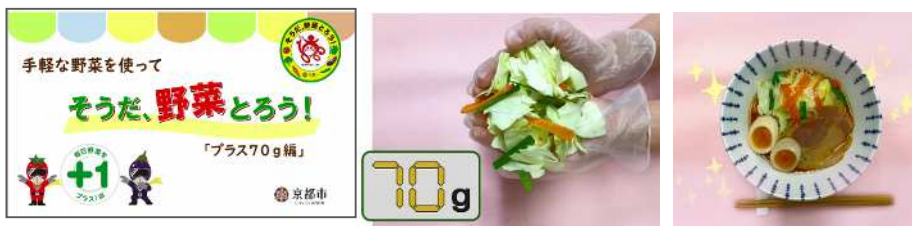
（フレンドマートMOMOテラス店）

【啓発】

- 区役所・支所における PR 活動

野菜をテーマとした食育セミナーの開催、旬の野菜レシピを配架、共通のポスターやのぼりの掲示、庁舎内モニターでの京都市オリジナル動画（※1）の放映により、市民に対して野菜摂取促進の啓発を行います。

（※1）京都市オリジナル動画「プラス70g編」（15秒）



- 野菜の直売所・事業所（社員食堂）・大学（学生食堂）における PR 活動
 共通のポスターを掲示し、市民に対して野菜摂取促進の啓発を行います。



● 市立図書館における関連図書展示

「そうだ、野菜とろう！」をテーマに関連図書の紹介等を行います。

【実施場所（予定）】（※2、3）

中央図書館、右京中央図書館、伏見中央図書館、醍醐中央図書館、北図書館
左京図書館、岩倉図書館、東山図書館、山科図書館、下京図書館、南図書館
吉祥院図書館、久世ふれあいセンター図書館、西京図書館、洛西図書館
向島図書館、醍醐図書館、久我のもり図書館、こどもみらい館子育て図書館
コミュニティプラザ深草図書館

（※2）各図書館の展示期間、開館時間は、京都市図書館ホームページで御確認ください。

京都市図書館ホームページ：<https://www2.kyotocitylib.jp/>

（※3）休館日：火曜日（コミュニティプラザ深草図書館は月・火・金曜日）

● 小学校給食献立表における野菜摂取促進の啓発

京都市立小学校の給食献立表（6月分）において、「そうだ、野菜とろう！」をテーマにしたミニコラムを掲載し、野菜摂取促進の啓発を行います。

「そうだ、野菜とろう！」キャンペーンロゴ



● 株式会社 Mizkan Holdings（ミツカン）と連携した取組

◎ 卓上3面POPの作成・大学での普及啓発

「食品ロス削減」と「健康づくり」の両面から、野菜摂取を促す卓上3面POPを昨年度から内容をリニューアルし、作成しました。食育月間に合わせて、市内の大学に配布し、学内の学生食堂等で、若者世代に「無駄なく！おいしく！健康に！」をキャッチフレーズに野菜摂取をPRします。

卓上3面POP



◎ 「もったい菜漬け®」リーフレットの作成・配布

食品ロスの3割を占める野菜に着目し、余らせがちなキャベツ、きゅうりなどの野菜を短時間で美味しく食べることができる「やみつきキャベツ漬け」、「きゅうりの大好物ピクルス」などのレシピをまとめたリーフレットを、市役所（本庁舎案内所横、分庁舎案内所横及び資源循環推進課）及び各区役所・支所内のエコまちステーションで配布するほか、京都市などが主催する、食品ロスや健康づくり、地元野菜PRに関連するイベントでも配布します。

また、以下のサイトでこれまで作成した「もったい菜漬け」のレシピを公開しています。

- ・ミツカングローバルサイトもったい菜漬け特設ページ：

<https://www.mizkanholdings.com/ja/sustainability/resources/initiative02/mottainazuke/>



(参考) 株式会社 Mizkan Holdings (ミツカン) について

お酢づくりからスタートし、調味料及び納豆を主力製品とする大手食品メーカー。食品ロスを発生させない循環型社会の形成に寄与することを目的に、令和2年8月に京都市と「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」を締結。市内で発生する食品ロスの削減を目指し、市民の意識啓発や行動変革のための取組を進めています。

<お問合せ先>

- ・「そうだ、野菜とろう！」キャンペーンに関すること
京都市保健福祉局健康長寿のまち・京都推進室健康長寿企画課
電話：075-222-3424
- ・「株式会社 Mizkan Holdings (ミツカン) と連携した取組」に関すること
京都市環境政策局循環型社会推進部資源循環推進課
電話：075-222-3948