

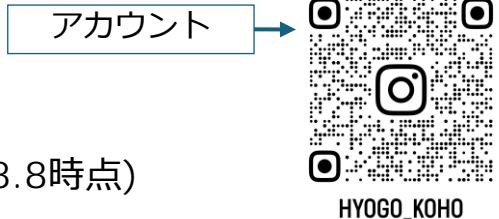
<SNSによる情報発信> ～Instagram～

1. フォロワー：7,981人(2025.8.8時点)
2. 投稿例

(1) 食中毒の啓発 (2025.2.20投稿)



(2) 夏バテにおすすめの野菜を発信(2024.8.5投稿)
おすすめの夏野菜を食べるメリットとレシピを紹介



(3) 防災に関する情報を発信 (2024.12.2投稿)
備蓄のコツと備蓄食で出来るレシピを紹介



(4) 食育ボランティア団体を紹介 (2025.3.10投稿)
食育ボランティアの活動を紹介



～X（旧Twitter）～

1. フォロワー：68人(2025.8.13時点)

アカウント



2. 投稿例

(1) カンピロバクター食中毒の啓発

ひょうご食の安全安心と食育チャンネル
@HyogoShoku

鶏肉・鶏内臓の生食（鶏刺し、肝刺し、鶏のたたき等）を原因とし、#カンピロバクター食中毒になる事例が多く発生しています！
市販の鶏肉には、高率にカンピロバクターが付着しています。
鶏肉・鶏内臓は中心部までしっかりと加熱されたものを食べましょう！新鮮な物も注意！
web.pref.hyogo.lg.jp/kf14/campyloba...



(2) 絵手紙コンクール優秀作品の紹介



ひょうご食の安全安心と食育チャンネル @HyogoShoku · 2024年12月17日 ...
令和6年度「食育絵手紙」コンクールの優秀作品が決定しました。



(3) 食品の備蓄について

あなたがリポストしました
政府広報オンライン @gov_online · 1月20日
「もしものときの食品備蓄」何をどれだけ備蓄すればいい？

水とカセットコンロは必需品です！
食品は1人最低でも3日分、できれば1週間分の備蓄を
食品の備蓄には「ローリングストック法」がおすすめ
gov-online.go.jp/useful/article...

政府の施策や日々の暮らしのお役立ち情報をお届け！
[さらに表示](#)

