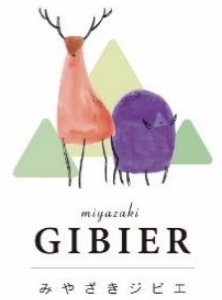
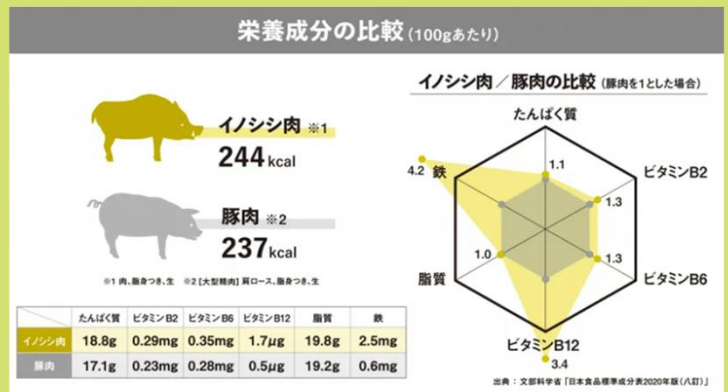
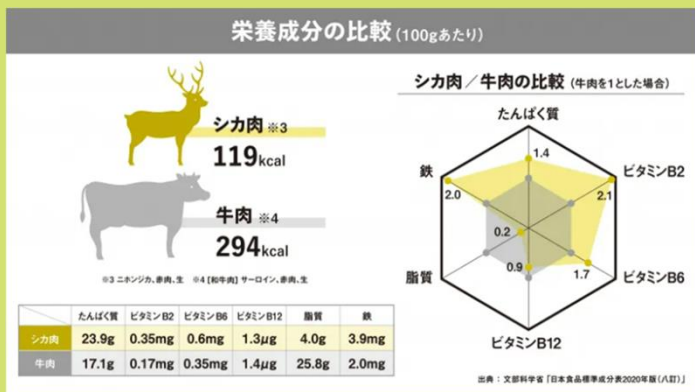


みやざきのジビエを 使ってみませんか



ジビエの仕入れ経費を補助します！
(詳細は裏面をご覧ください)

シカ肉やイノシシ肉は、牛肉、豚肉と比較すると
鉄分や**ビタミン群**等が豊富に含まれています！



★成長期の子ども達に摂ってほしい
栄養素がたくさん！

➡ **ジビエを学校給食に！**

(県内では西米良村、五ヶ瀬町等で活用されています。)

★シカ肉は質の良い筋肉づくり、
イノシシ肉は疲労を回復する栄養素が豊富！

➡ **ハードトレーニングを頑張るアスリートに！**



シカ肉の
そばろ丼



イノシシ肉の
麻婆豆腐



ジビエの安全性は大丈夫？



- ・本事業は、国産ジビエ認証*取得又は取得が見込まれる処理加工施設から仕入れたジビエが対象です。
- ・大切なのは**十分な加熱処理**です。
牛肉や豚肉、鶏肉と同様に、調理の過程でしっかりと加熱することで安全に食べることができます。

*消費者がジビエを安全・安心に食すことができるように、農林水産省が制定した制度の認証



お問合せ先：宮崎県農政水産部 農業普及技術課 農村保全・鳥獣対策担当 (TEL:0985-26-7924)

みやざきジビエ利活用推進事業

補助対象経費	栄養成分に着目した新たな取組のための、県産ジビエ仕入れに要する経費
補助対象者	栄養成分に着目したジビエ利活用の新たな取組を行う、市町村、学校給食調理場、団体及び民間企業
補助率	①市町村、学校給食調理場及び団体 定額 (補助上限3,000円/kg、事業費上限60万円) ②民間企業 1 / 2 以内 (補助上限1,500円/kg、事業費上限60万円)
採択要件	①ジビエの仕入れ 国産ジビエ認証取得の処理加工施設又は国産ジビエ認証取得が見込まれる処理加工施設から直接仕入れるものであること。 ②補助対象者 補助対象者のうち団体とは、法人格を有する非営利団体であること。
申請受付期間	申請を希望される方は、事業計画書（別記様式第1号）を以下の期日までに御提出ください。 第1回締切：2025年7月末 第2回締切：2025年10月末 第3回締切：2025年12月末 ※申請は随時受付いたしますが、予算に達し次第終了させていただきます。
申請書提出先	宮崎県農政水産部 農業普及技術課 農村保全・鳥獣対策担当 TEL: 0985-26-7924 Mail: nogyofukyugijutsu@pref.miyazaki.lg.jp

★こんな事業が対象です★

- ・学校給食でのジビエを活用した献立に
- ・飲食店や宿泊施設での新メニュー提供に
- ・ジビエ利活用推進の活動を行った際のジビエ購入費用に

事業計画書（別記様式第1号）
のダウンロードはこちらから↓

