

グッディー大田店の取り組み紹介

島根県立大学看護栄養学部健康栄養学科



グッディーでは、地域の方の健康を考え、食卓が豊かな笑顔あふれる場となることを願い、より安全で安心できる食を提供するため、健康に配慮した有機野菜や無添加商品を厳選し、店頭に並べています。

安心・安全をお届け

店内には健康に配慮した有機野菜や無添加商品が並びます。



地産地消

地元の方が育てた野菜コーナーでは生産者さんの顔がわかり、お客様に安心をお届けしています。



心の体の健康を考えた おすすめレシピの提案

ホームページには、季節に合わせた、野菜をたくさん使った、おすすめレシピが掲載されています。



野菜を多く使った煮物などが入った塩分控えめな「**体にやさしい弁当**」を販売しています。

心の体の健康を 考えた商品を販売



毎月第3土曜日は スマイルデー ～グッディー食育の日～

食育週間（グッディースマイルデー）では、毎月のテーマに合わせた栄養バランスの良い献立や旬の食材、おすすめ商品を使ったメニューを提案しています。

～令和4年9月の取組～ たんぱく質を摂ろう！



店舗入口ではおすすめ食品やレシピ、おすすめ献立を掲示

売り場では、レシピ提案や情報提供がされています



レシピを配布



毎日の食事の参考となるよう、エネルギーや塩分などの栄養成分を表示

穴子の煮付け
主菜：2SV
エネルギー：168kcal
たんぱく質：13.6g
脂質：7.1g
炭水化物：9.7g
食物繊維：0.0g
塩分：1.3g