

岐阜県 関市

# 社会福祉法人桜友会 ほほえみ福寿の家



## 【地産地消メニュー】

### 岐阜のおもてなし

(鮎めし、茄子のみそ田楽、豚しゃぶサラダ、キウイドレッシング、けんちん汁、すいか)

食材数: 25

うち地場産数: **15**



身体の不自由な人や、食事を認識しにくい入所者のために、香ばしく焼いた鮎の身をほぐしたものをご飯に混ぜて、鮎の旨みや香りを生かしたまま、高齢者も食べやすいように工夫して提供している。地元でも好まれる味噌味を、野菜料理のアクセントに取り入れる等、入所者の慣れ親しんだ味で提供することで、食事を食べる量が増えるような工夫を行っている。

## 「食事で喜びを伝える」 取組



○伝統食や地場産物を使用した特別な料理を提供する際は、お品書きを配布し、食への関心を高めている。

○月5回程度、調理員が利用者の前で調理を行い、出来立ての料理を提供する「現場調理」を実施することで、調理員と入所者のコミュニケーションが図られている。

## 地元食材の 優先使用



○お米は職員の試食で美味しかった県産の品種を使用。食材は、岐阜県や関市の業者を中心に契約し、地場食材を優先するように取引業者に依頼することで、地元食材の活用を進めている。

## 施設における 地産地消の取組



○施設での地産地消や食育への取り組みは、ブログ等を通じて、家族や地域へ情報発信を行い、食への理解を深めている。

○平成25年度、施設敷地内に果樹園を開設。今後、季節に合わせた収穫を予定している。(うめ、くり、みかん、さくらんぼ等)

香川県 三豊市

# 三豊市立財田保育所



## 【地産地消メニュー】 香川まるごとふるさと給食

（ふるさと思いのたからだおこわ、瀬戸の米粉甘がらめ、三豊なすの夏野菜ポン酢のせ、ふしめんの白味噌汁、すもも）

食材数：27

うち地場産数：20



財田町の郷土料理を次世代を担う子ども達に伝え、地域の良さを実感してもらうため、地元の旬の野菜や地域特産物（ふしめん、三豊ナス等）を活用した献立の提供や農作業体験、食育クッキングなどを行い、野菜に触れ合うことを通じて、子ども達の食への関心を高めている。

### 収穫や食育クッキング等、 体験を通じた食育活動



○3歳児を中心に、地域の人々と一緒に、菜園での12種類の野菜の栽培や収穫した野菜でのクッキング、餅つきなどの食文化体験活動を通じて、生産者の思いを園児達に伝え、生産者への感謝の気持ち、苦手な野菜でも食べるという気持ちを育てている。

### 地域に波及する 朝ごはん習慣の取組み



○朝ごはんの習慣化をめざし、調理員と協力しながら、月2回程度「おはようコケコッコー」とネーミングした簡単に作れる朝食レシピ集を発行。

○保護者以外にも、小中学校へ送付したり、民生委員の協力で地域の人にも周知するなど、取組が広がっている。

### 地元生産者が 支援する食材供給



○道の駅に出荷されている地元の農産物を優先的に使用。生産者から購入する野菜は、給食や食育クッキングに使用し、感謝の気持ちを育んでいる。

○JA財田・山本支所と連携し、季節ごとに収穫される農産物を聞き取り、年間の献立作成を行っている。