

岩手県 盛岡市

社会福祉法人 あすなろ会 かがの保育園



【地産地消メニュー】セタランチ
(たなばたちらし寿し、鶏肉と枝豆の中華煮、星麩のすまし汁、果物、フルーツゼリー、星せんべい)

食材数: 23

うち地場産数: 17



旬の食材を取り入れる給食作りを心掛け、季節感を感じる献立を提供。園で栽培する採れたてのきゅうりは、少量しか収穫が出来ないので、小さく刻んでちらし寿しにトッピングして園児全員が食べられるようにして、収穫を楽しみにしていた園児に声かけをしている。また、酢飯に味付けした油揚げと干しいたけを混ぜ込むことで酢が苦手な園児が食べやすいように工夫されている。

収穫やクッキング等、体験を通じた食育活動



○毎年、7～8種類ほどの野菜を栽培して、園児たちが収穫を体験できるようにしている。
○園の畑で園児達が収穫した野菜を使用して、皮むきやクッキングやおやつ作りを実施。秋は新米おにぎりづくりや、鮭汁づくりを行うとともに、近くの中津川へ鮭の遡上の見学も実施し、園児たちの関心を高めている。

保護者への情報提供



○使った食材と産地を合わせて紹介する給食展示、岩手県産食材や給食レシピを掲載した給食だよりを発行して保護者へ情報提供を行っている。
○月1回のお誕生日会の日に実施する地産地消給食の提供合わせて、保護者向けの試食会を開催し、アンケートを行い、保護者からの意見を給食に反映している。

地場産物活用の工夫



○地元業者を通じ、年間を通して県産の食材や調味料などを積極的に購入している。また、地域の方々より提供される食材についても、調理法を聞きながら、給食に取り入れている。
○旬の食材などは、給食職員自ら直売所へ出向いて購入するなど、地場産食材をふんだんに使った給食作りを行っている。

山形県 新庄市

最上総合支庁 お食事処 千起



【地産地消メニュー】梅雨の憂いを吹き飛ばせ！心を整える。定食
(最上早生の蕎麦ボナーラ、ごはん、庄内産夏イカと最上赤にんにくのマリネ、達者de菜のゴマ和え、やまがた地鶏と大蔵産トマトのコンソメスープ、黒五葉のコーヒーゼリー、漬物)

食材数: 19	うち地場産数: 12
---------	------------

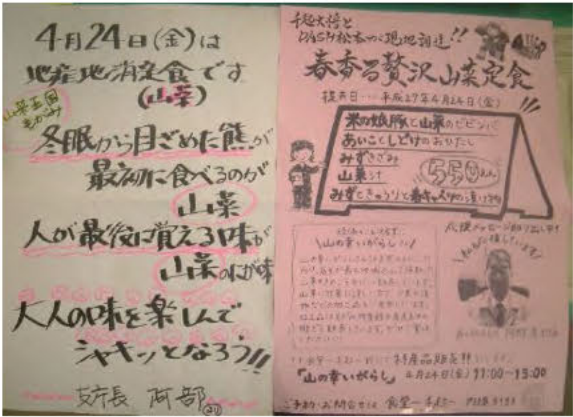


毎月1回、最上地域の食材を使用した地産地消定食を提供。最上地方で戦前から生産されていた最上赤にんにく、黒五葉(黒豆)などの最上伝承野菜ややまがた地鶏、ニラ、トマトなどの最上地域産の野菜、庄内地方の海でとれた夏イカなど多くの食材を利用している。また、在来種を選抜し生産されてきた最上早生のそばにカルボナーラソースを合わせるなど、新しい食べ方を提案し、地場食材の魅力を伝えている。

生産者や出荷事業者との連携



地産地消定食の提供を通じた情報発信



地場食材活用の工夫



○地産地消の取組については、毎年テーマを決めて実施しており、本年度は「6次産業推進&今こそエコ」と設定し、最上管内の事業者が、食堂前で野菜や6次産品の販売の行う機会を提供。売れ残った商品は食堂で買い取って献立に活用し、事業者のリスクを回避。
○管内事業者が開発した新商品を試験的に食堂で販売し、求評を求める機会を提供。

○地産地消定食は、食堂と県庁職員でメニュー提案を行い、チラシや庁内アナウンスで告知。庁内幹部職員による応援メッセージを掲載し、全庁的な取り組みとなっている。
○マイ箸・マイカップ、マイバッグの利用促進を呼びかけている。
○食器洗い用洗剤について、障害者施設で廃油から作られた石鹼を活用している。

○食品ロス削減の一環として、市場出荷が出来ない食材を仕入れて食材として活用。野菜の皮等の粉末化も検討中。
○アスパラガスや山菜は年間を通じて100%地場産。地産地消定食の地場産の割合は約70%。
○産直や生産者とのネットワークが構築され、生産者からの定期的な配達や、食堂自らが赴き調達することで安定供給が可能となった。