

農林水産省 食料産業局長賞

岐阜県 高山市(たかやまし)

高山市学校給食清見センター



児童が好きなメニューを選べる 地産地消のセレクト給食

岐阜県を代表する飛騨フレッシュポークと、飛騨牛のセレクト給食を実施。地元の野菜も多く取り入れ、ふるさとの味満載の献立を提供。

児童にはあらかじめ、2つの肉の特徴と料理を説明し、それぞれの良さを知り、自分で選んで食べる献立になっている。

(小学校)

麦ごはん、牛乳、飛騨フレッシュポークのトマト焼きと飛騨牛の味噌焼きのセレクト、健康サラダ、夏のっぺい汁、飛騨メロン

食材数:30 うち地場産数: 豚13 牛15 1日の提供数:383食

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
豚 654 kcal 牛 659 kcal	豚 30.6 g 牛 24.6 g	豚 19.7 g 牛 20.3 g	豚 27 % 牛 28 %	豚 371 mg 牛 356 mg	豚 119 mg 牛 124 mg	豚 3.6 mg 牛 3.8 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
豚 4.4 mg 牛 4.0 mg	豚189 µgRE 牛168 µgRE	豚0.91 mg 牛0.53 mg	豚0.86 mg 牛0.84 mg	豚 31 mg 牛 30 mg	豚 5 g 牛 6.5 g	豚 2.4 g 牛 2.6 g

食育の活動



○清見、荘川地域は農家が多く、生産者の子供もいることから、給食に地元野菜を使うときは生産者の名前の紹介をしている。

○地元野菜を使用するときは、必ず畑に出向き写真を撮り、生産者の方の話を聞いて、子供たちに伝えている。

料理教室の開催



○地場産の野菜を使った夏休み親子料理教室や、親子朝食クッキングを実施している。

○季節の郷土食（おはぎやお月見）を給食に取り入れている。

地元食材の利用



○1年を通じて、養殖の虹鱒や飛騨牛、県内産豚肉、干し椎茸を給食に取り入れている。野菜は、地元農家から、収穫時期に連絡があり、じゃがいも、なす、きゃべつ、にんじん、大根、ズッキーニ、ねぎ、たまねぎなどの野菜を使用している。

○無農薬農法経営の農家から野菜の提供を受けて給食に活用している。

農林水産省 食料産業局長賞

長野県 小諸市(こもろし)

JA長野厚生連 小諸厚生総合病院

地産地消メニュー:

病院祭りメニュー(お萩、にじま
す梅しそ揚げ、薬膳サラダ、けんちん
汁、シャインマスカット)

食材数:29

うち地場産数:17



「病院給食だから・・・なんて言わせない」を
キャッチフレーズに安全でおいしい家庭の味を患者さんに提供し、
患者さんにご満足いただける給食作りを目指しています。

地産地消の取り組み

食育の取り組み

生産者との交流



○1988年から食べ物の安全性について病院、地域住民、労働組合等と話し合い、患者さんに安全な食材を提供したい、地元で安全な野菜を作ってもらい、地元の農業を守りたい、生産者と顔の見える関係を作りたい等の思いから、無農薬栽培グループからの病院給食への野菜提供を受けて導入に繋がり、現在も続けている。(写真は今年の地域の食と農のつどい)

○地域の中核病院として、栄養のスペシャリストとして、食の知識や取り組みを広めていこうと、栄養科新聞「いただきます」を発行し、地域に配布している。
○昨年度、病院祭で栄養科は「地産地消」をテーマにし、当院の活動を紹介。来院の方々にも試食を提供しながら、レシピなどを紹介。(写真は今年の病院祭での試食)

○年に1回援農として、病院職員が生産者の畑へ出向き、芋掘り、芋の選別、白菜の収穫等を手伝い、交流を行っている。(写真は今年の芋ほり)

○現在は地元4グループの生産者から、年間を通じて14種類以上の野菜を活用している。