

第6回地産地消給食等
メニューコンテスト

第6回 地産地消給食等メニューコンテストの審査結果について

1 地産地消給食等メニューコンテストの概要

地産地消の取組を一層促進するため、学校給食、社員食堂、外食・弁当等において、生産者との交流促進等の取組を伴った地場農林水産物の食材を活用しているメニューを募集し、審査委員会による審査を経て優れたものを選考の上、表彰する。

なお、本メニューコンテストは平成20年度から実施しており、本年度で6回目の実施である。

2 選定の経緯

(1) 公募期間：平成25年8月5日～9月6日

(2) 地方農政局等を経由して応募のあった150件の中から、平成25年10月2日に開催された審査委員会において、農林水産大臣賞候補2件、文部科学大臣賞候補1件、食料産業局長賞候補7件、審査委員特別賞1件を選定。

【「地産地消給食等メニューコンテスト」審査委員名簿（敬称略）】

氏 名	所 属
浦上 節子	農業者（元JA高岡 高岡市農業センター 副所長）
柏田 幸二郎	かさね 料理長
金田 雅代	女子栄養大学短期大学部 教授
永木 正和	国立大学法人筑波大学 名誉教授
服部 幸應（審査委員長）	学校法人服部学園 理事長
山際 博美	山際食彩工房 代表

<応募条件>

- ① 地産地消メニューの食材として、地場農林水産物を利用していること
- ② 地産地消メニューを継続的に提供していること
- ③ 地産地消メニューの食材として地場農林水産物を安定的に調達するため、学校や事業所等が所在する地域の生産者等と連携しているなどの取組があること
- ④ 児童や保護者、喫食者等に対する食育や地域農業等への理解促進の取組があること

<審査基準>

- ① 地産地消メニューの内容が優れているか
- ② 提供者に対する食育や地域農業等への理解など取組に生かされているか
- ③ 地域の農林水産業の活性化に寄与しているか

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト 受賞者一覧

I 学校給食・社員食堂部門

1 農林水産大臣賞

受賞者	受賞メニュー
社会福祉法人 矢沢保育園 (岩手県 花巻市)	マコモダケと長芋のコロッケ(栗ご飯、マコモダケと長芋のコロッケ、すきわかめのサラダ、ほろほろ鳥のスープ、トマトジャムヨーグルト)

2 文部科学大臣賞

受賞者	受賞メニュー
宝達志水町立押水中学校 (石川県 宝達志水町)	宝達志水オムライス、牛乳、県産ハタハタのカレー揚げ、町内産野菜とお豆の塩糍スープ、町内産無花果

3 農林水産省 食料産業局長賞

受賞者	受賞メニュー
草加市立小山小学校 (埼玉県 草加市)	麦ごはん、小松菜カレー、牛乳、草加の野菜スープ、アーモンド大根サラダ、果物
佐倉市立白銀小学校 (千葉県 佐倉市)	黒米入りさつまいもご飯、牛乳、大和芋の寄せ揚げ、切干大根のナムル、佐倉汁、芋茶布
越前市白山小学校 (福井県 越前市)	米飯、牛乳、鯖の塩焼き、キャベツの梅和え、かぼちの味噌汁
高山市学校給食清見センター (岐阜県 高山市)	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
JA 長野厚生連 小諸厚生総合病院 (長野県 小諸市)	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)
社会福祉法人 平成福祉会 (兵庫県 佐用町)	お楽しみ献立「鹿フェア(盛夏)」(そうめん、シカ肉春巻き、かぼちのそぼろあんかけ、焼き茄子、きゅうりの浅漬け、まっかうり)

4 審査委員特別賞(農林水産省食料産業局長賞と同時受賞)

社会福祉法人 平成福祉会(兵庫県 佐用町)

Ⅱ 外食・弁当部門

1 農林水産大臣賞

受賞者	受賞メニュー
多賀クラブ (滋賀県 多賀町)	多賀里の駅季節の御膳（赤米ご飯、シカ肉の香草コロッケ、地元農園のトマトサラダ、できたてトマトジュース、三種盛（豆乳寒、紫じゃがいものカナッペ、胡瓜の梅肉和え）、三度豆の胡麻和え、多賀蕎麦、焼き野菜の大皿 山椒風味味噌添え、カラフルトマト、玉ねぎのまるごとスープ、季節の漬物、トマトの三色ゼリー）

2 農林水産省 食料産業局長賞

受賞者	受賞メニュー
株式会社アスピカ (福井県 福井市)	野花（ごはん、お造り、炊合せ、焼き物、取肴、強肴、先付、酢の物、茶碗蒸し、漬物、吸物、鍋物、デザート）

農林水産大臣賞

岩手県 花巻市(はなまきし)

社会福祉法人 矢沢保育園



地産地消メニュー:

マコモダケと長芋のコロッケ
(栗ご飯、マコモダケと長芋のコロッケ、
すきわかめのサラダ、ほろほろ鳥の
スープ、トマトジャムヨーグルト)

食材数:36

うち地場産数:19



地元で特産化に取り組んでいる新食材の「マコモダケ」と、子供向けの調理が難しい長芋を使い、子供達の好きなコロッケに調理。副菜は三陸産のすきわかめを使用し、他県でも知られる、花巻の宝清酢とハコショウ醤油を使い、まろやかな味にしている。

地元食材の積極的な利用



○日本で唯一花巻で飼育されているホロホロ鶏を、良質な脂肪とコラーゲン、ビタミンが豊富な食材として利用している。

○岩手ならではの食材（雑穀、ササチョウみそ、三陸の海産物、二子芋、寒じめほうれん草等）や郷土食、行事食等を積極的に取り入れている。

食育の取り組み



○児童による給食の手伝い、保育園で採れた野菜の使用、地元食材を使ったクッキング体験などを実施し、地元の野菜や旬の食材などに触れる機会を作っている。

○レシピ提供や給食参観等で情報を伝えるほか、食事に関する意見収集やアンケートを実施するなど、食への関心や声を聞く体制を整えている。

生産者との交流



○生産農家への見学や収穫体験を実施するほか、産地直売所や地元業者に出向き、直接交渉するなど多くの業者と協力体制を作りながら、子供達の楽しめる、五感を育てる食育に役立つオリジナルメニューを作っている。

文 部 科 学 大 臣 賞

石川県 宝達志水町(ほうだつしみずちょう)

宝達志水町立押水中学校



「オムライスの郷プロジェクト」の一役を担う、オリジナルメニュー

大正時代に宝達志水町出身のシェフが考案したオムライスを町の活性化に役立てようと、町が2011年に「オムライスの郷プロジェクト」を発足。学校給食でも本プロジェクトに一役買い、オリジナルレシピのオムライスを定番メニューとして提供している。

県内水産加工物を年間を通じて給食に取り入れ、また青梗菜とならび、県内出荷量が1位である無花果は、毎年9月、10月は丸ごと1つ提供している。



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
884 kcal	30.1 g	28.6 g	29.1 %	416 mg	126 mg	3.7 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
3.6 mg	277 µgRE	0.7 mg	0.66 mg	44 mg	7.2 g	3 g

(中学校)

宝達志水オムライス、牛乳、県産ハタハタのカレー揚げ、町内産野菜とお豆の塩糰スープ、町内産無花果

食材数: 30 うち地産地産数: 16 1日の提供数: 1270食

県内水産物の積極的な利用

学校給食に取り入れた石川県産の小鱼類

<カルシウム含有量(分析値) 100g当たり>

無頭ハタハタ(ドレス) 220mg

あまえび(空揚げ用) 910mg

がすえび(空揚げ用) 857mg

豆アジ(空揚げ用) 830mg

○石川県官民協働事業で県内で水揚げされる小鱼類を加工する水産加工企業の紹介により、年間を通じて、県内水産加工物を献立に利用することが可能になった。

○魚を丸ごと食べるという料理形態の栄養分析がなかったため、県の協力により栄養分析を行い、カルシウムが豊富に摂取できる献立としてもPRが出来るようになった。

食育の活動

(生徒会給食委員会による青梗菜生産者取材)



○中学1年生の総合的な学習の時間に、フードマイレージや食料自給率について取り上げている。
また、実際の生産者を講師に招き、地域農業の状況についても学んでいる。

○中学校生徒会給食委員が町内生産者の畑で収穫体験を行い、レポートを作成し、全校生徒に知らせている。

様々な主体との連携

宝達志水町～いちじく～生産者と直売所の様子



○中能登農林総合事務所の仲介で、地元農家、商店、地元農産物直売所等が協力し、地元農産物を安定的に供給できる体制を構築。現在、扱う食材は30種類以上。町内全ての学校に地元産農産物が納入されている。

○地産地消につながるパンメニューとして、業者とともに小麦粉と県産米粉の比率が5:5の米粉パンを開発し、月1回以上の提供を行っている。

農林水産省 食料産業局長賞

埼玉県 草加市(そうかし)

草加市立 小山小学校



地元の生産者との密な連携で つくる地産地消の給食メニュー

カレーは、小松菜をたくさん食べてもらうために、インドのほうれん草カレーを参考に作った小松菜のカレー。カレールーやカレー粉も使用せず、香辛料をブレンドして、小山小学校オリジナルのカレーを作った。

スープは、草加市内で生産された野菜ばかりを使って調理している。大根の葉を使用しているが、これは地元の農家に給食用に葉を食べるために栽培を依頼している。

旬の時期には、同じ食材を重複して使用している。ペーストにする等切り方を変えたり、調理方法を工夫して違う美味しさを味わえるように努力している。

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
675 kcal	25.2 g	21 g	28 %	398 mg	103 mg	3.6 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
2.8 mg	458 µgRE	0.67 mg	0.62 mg	48 mg	5.8 g	1.75 g

(小学校)

麦ごはん、小松菜カレー、牛乳、草加の野菜スープ、アーモンド大根サラダ、果物

食材数:28 うち地場産数:9 1日の提供数:540食

生産者との連携



○小松菜の使用量をさらに増やすため、小松菜農家に小松菜をペースト状に加工することを提案した。ペーストにすることでレシピの幅を広げている。

○小松菜とほうれん草は100%草加産のものを使用している。その他、くわい、きゅうり、なす、白菜、玉ねぎ、長ねぎ、にんじん、じゃがいも等生産されるものは出来る限り使用している。

体験を通じての食育



○児童の授業において、枝豆むしり、とうもろこしの皮むき等の手伝いをしてもらい、給食で提供している。

○秋には特別支援学級の児童と、野菜を提供している農家で収穫体験を実施。

○3年生はくわい農家から指導を受けて、バケツでくわいを栽培している。収穫したくわいは、給食で供している。

地場産の利用向上



○深谷市農林振興センターからブロッコリーの提供の相談をうけ、地元の農家の方とともに、配送システムを構築した。それにより草加市全体で深谷市のブロッコリーを給食に取り入れることができた。とうもろこし、長ねぎ、きゅうりなど他の野菜も使用が広がっている。

○三芳町のさつまいも農家より、川越いもを購入することが出来るようになり、給食で供している。