

第10回 地産地消給食等メニューコンテスト

地産地消は、地域の生産者と消費者を結び付け、食料自給率の向上を図る上で重要であるほか、直売所や加工などの取組を通じて農業の6次産業化による地域の活性化にもつながるものとして一層の推進が求められています。

そこで、学校給食や企業の社員等を対象に提供される給食、多数の消費者を対象に提供される外食・中食等において、生産者との交流促進等の地産地消の取組を伴った地場産農林水産物・食品（以下、「地場産物」という。）を使った提供メニューを募集し、その成果や持続性、地域への寄与など優れたものを選考の上、表彰しています。表彰された取組内容を広く紹介することで自主的な取組を促進し、更なる地産地消や国産農林水産物の消費拡大の推進を目的に実施します。

応募部門

学校給食・社員食堂部門

学校給食を調理している学校及び学校給食を提供している学校給食センター等並びに企業の社員等を主な対象として給食を提供している事業者。幼稚園、保育所、病院、老人福祉施設、官公庁等を主な対象として給食を提供している事業者も含まれます。

外食・弁当部門

多数の消費者を対象として食事や弁当を提供する事業者。

応募条件

1. 地産地消メニューの食材として、地場産物を使用していること。
2. 地産地消メニューを継続的に提供していること。
3. 地産地消メニューで使用する地場産物の品目数を増やそうとしていること。
4. 地産地消メニューを提供する回数を増やそうとしていること。
5. 地産地消メニューの食材として地場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。
6. 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。

表彰の種類

農林水産大臣賞	… 2点以内
文部科学大臣賞	… 1点以内
農林水産省食料産業局長賞	… 数点
審査員特別賞	… 数点

主催

全国地産地消推進協議会

後援：文部科学省

第10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

地産地消等優良活動表彰の概要

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行いつつ、地場産農林水産物・食品の食材を活用しているメニューを募集し、その成果や持続性、地域への寄与等について、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10回目の実施である。

選定の概要

- (1) 応募期間：平成29年7月24日～8月25日
- (2) 応募者数：83件（最終書面審査に残った応募者数）
- (3) 審査：審査委員による書類審査及び審査委員会を開催し、受賞者候補を選定。
全国地産地消推進協議会幹事会の議決をもって、受賞者を決定。

審査委員名簿（五十音順・敬称略）

大浦 裕二 東京農業大学 国際食料情報学部 教授
柏田 幸二郎 東京赤坂 かさね 店主
田中 延子 京都府立大学 京都和食文化研究センター 客員教授
服部 幸應 服部栄養専門学校 校長
菱山 まり子 八王子市農業協同組合 生産者
山際 博美 株式会社山際食彩工房 代表取締役

<審査基準>

地産地消給食等メニューコンテスト実施要領の審査基準に照らし、優れたものについて表彰。

部門	賞	受賞者	受賞メニュー
学校給食・ 社員食堂部門	農林水産大臣賞	社会福祉法人正和会（兵庫県）	おばんざい～鯛めしバージョン
	文部科学大臣賞	中土佐町立学校給食センター（高知県）	中土佐元気たっぷりメニュー
	農林水産省食料産業局長賞	住田町食いくプロジェクト推進委員会（岩手県）	夏のすみたっ子給食
		秋田県小坂町立小坂小・中学校（秋田県）	たらふく小坂給食
		株式会社ダイイチコンポーネンツ茅野工場（長野県）	Pommeハンバーグ～信州風～
審査委員特別賞	社会福祉法人 志心福祉会 はなぶさ保育園（京都府）	はんなり京のお給食	
外食・弁当部門	農林水産大臣賞	株式会社県庁食堂（山形県）	夢つつみ弁当
	農林水産省食料産業局長賞	青森県立百石高等学校 食物調理科（青森県）	結御膳（ゆいごぜん）

社会福祉法人正和会

兵庫県

第10回

地産地消給食等メニューコンテスト

農林水産大臣賞

学校給食・社員食堂部門

おばんざい ~鯛めしバージョン~

- 明石鯛の鯛めし (ひつまぶし風) ● 但馬牛と大根のステーキ
- 3種そばの3味盛り ● 夏野菜の太子味噌添え ● 猪名川椎茸のすりごま揚げ
- 播州百日鶏の餃子 ● トマトのはちみつ漬け ● いちじくの梅酒ゼリー

正和会では、家庭と同じ食事を目指し、食育を「見て、匂って、食べて、体験して楽しくおいしい健康的な食事」として、「食レクリエーション (食レク)」という呼び方で推進しています。本メニューは、食事量が少なくなりがちな高齢者の方にも、多くの料理を食べる楽しみを味わってもらうために、一品を少量ずつ提供する「おばんざい」スタイル。県産食材は仕入業者に積極的に紹介してもらい、近郊の食材は提携農家などを増やすことで安定的に旬の安価な食材を仕入れています。「猪名川椎茸のすりごま揚げ」は川西市らしく山の幸を多く使用しています (地元の特産品の椎茸、とろろ芋、明石鯛を使用)。新しい調理法の提案も行いながら、高齢者でも食べやすく家庭での再現性も考慮したメニューです。施設内の農園では入居者の方が野菜栽培したり、交流スペースでは地域住民の健康促進のためのイベント等を行っています。



「おばんざい~鯛めしバージョン~」



少量ずつ色々食べられる食レクリエーション



施設内の農園での栽培、収穫体験

中土佐町立 学校給食センター

高知県

第10回

地産地消給食等メニューコンテスト

文部科学大臣賞

学校給食・社員食堂部門

中土佐元気たっぷりメニュー

- ごはん ●牛乳 ●四万十ターキーコロッケ ●高知野菜の土佐ゆず香和え
- ひや汁（わかし汁） ●ダブルベリー

中土佐町産の新鮮でおいしい食材をたっぷり使った児童生徒に愛される学校給食を提供したいという町の願いのもと、地産地消の推進と食材ロスの削減に取り組んでいます。本メニューは地元の特産品の四万十ターキーの課題を解決する食育授業を通して考案しました。七面鳥の独特の臭みをとるため、しょうがと一緒に煮て、和風コロッケにしました。漁の間に船上で食べていた伝統の漁師飯「わかし汁」は、新鮮な鯛に負けないよう、だし汁は昆布とかつお節を使うなど給食現場ではなかなか実践できないほどの手間をかけ、町の食文化として本物の味を提供しています。役場、直販所、生産者などと、規格外品、加工・流通における課題や生産状況を確認し、仕入れは町産物の次に県産物を優先しつつも、急な変更にも対応できる仕組みを構築。生産者や関係者の学校給食マップの作製や交流、SNS等で発信するなど相互理解を図っています。



「中土佐元気たっぷりメニュー」



四万十ターキーコロッケ



七面鳥の課題解決を考える食育授業

住田町食いくプロジェクト 推進委員会

岩手県

第10回

地産地消給食等メニューコンテスト

農林水産省
食料産業局長賞

学校給食・社員食堂部門

夏のすみたっ子給食

- 塩こんぶごはん ●牛乳 ●清流どりの夏野菜ソース ●ゆうがん炒り
- 夏のけんちん汁 ●ミニトマト

住田町食いくプロジェクトでは、食育関連施策を町内横断的に展開しており、地域の食魅力再発見及び地場産物の利用促進を目的に、「すみたっ子給食」を実施しています。春・夏・秋・冬の年4回、町内保育園から小・中・高校まで、地場産物をふんだんに使用した統一メニューを提供しています。メニューは、町内食育関係機関が連携して試作・検討し、献立考案時から生産者と情報交換することで、使用できる旬の食材が広がっています。「清流どりの夏野菜ソース」は、中はしっとり、外はサクサクのチキンに、町内産なすやきゅうり等のカラフルな夏野菜を用い、さっぱりソースに仕上げました。昔からお盆に各家庭で振舞われた岩豆腐の「けんちん汁」は、新じゃが・夕顔・さやいんげんを加え、郷土料理を夏らしくアレンジ。家庭でも手軽に「すみたっ子給食」を作って味わってもらいたいと、29年度から、地元ケーブルTVを活用した料理番組がスタート、家庭や地域への普及啓発・実践へとつながっています。



「夏のすみたっ子給食」



旬を味わう給食で地域の食魅力を再発見



地元ケーブルテレビ料理番組撮影の様子

秋田県小坂町立 小坂小・中学校

秋田県

第10回

地産地消給食等メニューコンテスト

農林水産省
食料産業局長賞

学校給食・社員食堂部門

たらふく小坂給食

- ごはん ●牛乳 ●スナッフえんどうの肉巻き
- 秋田ふきのピリ辛炒め ●小松菜のみそ汁

小坂町では学校給食用に食材を提供している生産者グループと連絡を密にすることで、6割近い地場産使用率を実現しています。できる限り町内産、県内産の食材を使用しており、生産者からの直接納品のため、作柄などの情報交換を直接行っています。「スナッフえんどうの肉巻き」は、小坂町産の桃豚とスナッフえんどうとチーズを一緒に巻いてオーブンで焼き上げました。スナッフえんどうの甘味と桃豚のうま味を味わうことができるよう、味付けはシンプルに塩こしょうのみにしました。「秋田ふきのピリ辛炒め」は、秋田音頭の歌詞にも出てくる食材で、背丈が高くほろ苦い風味と食感が特徴の、小坂町産秋田ふきをメインに、鹿角市の八幡平ポークのウイナー、小坂町産にんじん、秋田県産のえだまめとしめじと一緒に炒めました。学校給食や総合的な学習の時間などを通して、地域や家庭と連携して食育を進めています。



「たらふく小坂給食」



生産者との会食の様子



給食のてんぷらで使うアカシアの花摘み活動

株式会社 ダイイチコンポーネンツ茅野工場

長野県

第10回

地産地消給食等メニューコンテスト

農林水産省
食料産業局長賞

学校給食・社員食堂部門

Pomme ハンバーグ ～信州風～

- ズッキーニの Pasta 仕立て添え ●しゃきしゃき野菜と糸寒天のサラダ
- レタスとトマトのスープ ●茅野市のご飯

社員の健康作り及び就労意欲高揚のため、社員食堂を直営で運営しています。社内に菜園を作り、トマト・ズッキーニ・ゴーヤなどを栽培し社員食堂で利用しています。本メニューの食材はほぼ長野県産を使用し、ハンバーグには、信州ポーク、信州ハーブ鶏の合挽き肉を使用、さらにりんごを使うことで信州らしさをアピール。りんごは一度コンソメで煮ることで食事として食することができ、タネ中にもすりおろしりんごを入れパサつきを防止しています。「副菜の糸寒天サラダ」は地場産野菜をたっぷり使い、食感と満腹感があります。食堂野菜の社内調達及び社員の野菜摂取量促進のため、生産者が届けてくれる「無人野菜販売所」を設置したり、生ゴミを堆肥化して、菜園に再利用したりしています。地域の生産者・問屋とこまめに連絡を取り、これからも更に地域の活性化への寄与を目指します。



「Pomme ハンバーグ～信州風～」



社内の無人販売所で地場産野菜を直売



社内菜園での野菜の栽培

社会福祉法人 志心福祉会 はなぶさ保育園

京都府

平成29年度

地産地消給食等メニューコンテスト

審査委員特別賞

学校給食・社員食堂部門

はんなり京のお給食

- 九条ねぎと豚肉の湯葉巻き揚げ
- 茄子の田楽
- 麩のお吸い物
- 宇治抹茶のあずきミルク寒天

素材の味や香り、その良さを活かしながら子供達が食べやすいように工夫しています。日頃から業者と連絡をとり、できるだけ鮮度の良い、地域の産物を仕入れてもらうようにしています。また、仕入れが可能な旬の食材を使って献立を作っています。今回の湯葉巻き揚げは、脇役になりがちな湯葉を主菜に使う京都らしさを出そうと考えて生まれました。中に湯葉を入れると湯葉の主張が分かりにくくなるので、外に巻き揚げ焼きにする事で食感が湯葉と分かるようにしました。茄子が苦手な子供が多いので、美味しい京野菜の茄子を使い、少し飾り切りをして見た目に可愛くしました。また、田楽味噌を甘めに食べやすくしており、味噌も京都の白味噌が混ざっています。5歳児の食育活動の一環として、行政や学生とともにお米作りを通じ、五感を使ったいろいろな発見をしています。



「はんなり京のお給食」



園児による大根の皮むき体験



園児が育て収穫したお米を炊く様子

株式会社県庁食堂

山形県

第10回

地産地消給食等メニューコンテスト

農林水産大臣賞

外食・弁当部門

夢つつみ弁当

- 梅ごはん ●秘伝豆ごはん ●栗ごはん ●バルサミコ酢豚 ●芋煮
- 庄内産スズキのチリソース和え ●新庄産鶏ハムと香味野菜の生春巻き
- だし巻き玉子 ●ぶどう

県庁食堂は、山形県庁内や、山形県議会内のレストランにおいて職員や一般の方に向けて食事を提供しています。毎月第4金曜日には、旬の地場産食材を使用した「地産地消弁当」を提供しています。地場産食材の使用に際しては、必ず生産者のもとを訪れ、生産者の思いや、農産物の状況等を詳細に知ることで、旬の食材や、それを使った加工品の開発につなげ、生産者の取組みを消費者に伝えています。本メニューは実りの秋、山形のごちそうがたっぷり詰まった「夢つつみ弁当」です。この弁当は、山、海、里の県産食材を約9割使用し、山形らしい郷土料理（芋煮、おみ漬け）と、新しく開発したメニュー（バルサミコ酢豚、県産野菜とサクランポーノ、自家製鶏ハム）等を組み合わせた点が特徴です。特に山形のブランド米「つや姫」のご飯と秘伝豆・栗・自家製ねり梅をのせて色彩の面でも工夫いたしました。



地産地消弁当「夢つつみ弁当」



山形県産さくらんぼの調味料を開発



契約生産者の圃場（里芋）

青森県立百石高等学校 食物調理科

青森県

第10回

地産地消給食等メニューコンテスト

農林水産省
食料産業局長賞

外食・弁当部門

結御膳（ゆいごぜん）

- 生姜ごはん ● 鶏の唐揚げ～ねぎだれ～ ● えびしんじょと野菜の炊きあわせ ● だし巻き卵
- 茄子のオランダ煮 ● きゅうりと松笠いかの酢みそあえ ● 芍薬大根の甘酢漬
- だるま芋のからし漬 ● そうめん ● だるま芋のブランマンジェ ● コーヒー

百石高校の食物調理科は、県内の公立高校で唯一の調理師養成施設です。科内で組織される家庭クラブ（部活動。部員 30 名）が、身に付けた知識や技術を活かし、世代を超えた交流や地域の活性化に貢献する場として、地元の観光農園の施設を借り、毎月 1 回土曜日に、高校生レストラン「キッチンいちよの森」を開店しています。旬の地場産食材を最大限に活かし、9 種類の料理を組み合わせた和食膳「結御膳」を季節ごとに 4 種類提供しています。地場産物は、農協や漁協などから仕入れ、お品書きなどで地場産食材を紹介しています。夏メニューには、地元の長芋（だるま芋）、ごぼうや人参、もち小麦、米（まっしぐら）、などを使用。特にだるま芋は、高校生の斬新なアイデアで、ふんわりなめらかなスイーツになりました。地元の学校や町の行事では、食育の重要性なども伝えています。高校生が、味、食感、盛り付けにこだわって作り上げた料理を、心を込めた最高のおもてなしで提供しています。



和食膳「結御膳～夏メニュー～」



家庭クラブ部員による調理



高校生自ら接客を実践