

「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 趣旨

本コンテストは、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、表彰するものです（昨年12月に20件のメニューを表彰したことに続き2回目）。

2 選定の経緯

(1) 農林水産省のホームページ等を通じて公募しました。

公募期間：平成21年7月7日～9月11日

(2) 都道府県等を経由して応募のあった160件の中から、11月6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等18件が選考され、省内の手続きを経て、農林水産大臣賞2件、文部科学大臣賞1件、農林水産省生産局長賞等15件が決定しました。

【「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
秋岡 榮子	経済エッセイスト
浦上 節子	高岡市農業協同組合 審査役
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
野見山 敏雄	国立大学法人東京農工大学大学院教授
服部 幸應	服部栄養専門学校校長（審査委員長）
山際 博美	ヴィライナワシロ 総料理長

<応募条件>

- ① 地産地消メニューの食材として、地場農林水産物が積極的に利用されていること
- ② 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、地域の生産者と連携しているなどの取組があること
- ③ 地産地消メニューを提供するためのコストや提供する価格が妥当であり、地産地消メニューが継続的に提供できる見込みがあること

<審査基準>

- ① 地産地消メニューの内容が優れているか。
- ② 児童や喫食者等に対する食育や地域農業等への理解などの取組に生かされているか。
- ③ 地域の農林水産物の活性化に寄与しているか。

3 今回表彰されるメニューの特徴

今回の受賞者は、継続的な取組による地場農林水産物の積極的利用、地域の生産者等と連携した地場農林水産物を活用するための体制の構築、児童生徒や喫食者、保護者、地域住民に対して地産地消についての理解促進などに取り組んでいます。

また、受賞メニューには、「医食同源」を基本に低カロリーだが満腹感のあるメニュー、高冷地の特性を生かした地元特産品の肉厚どんこ椎茸のおいしさを十分堪能できるメニュー、今と昔の郷土料理を組み合わせたメニュー、加齢等により嚥む力や飲み込む機能が低下した方でも形あるものをおいしく食べられるように工夫したメニューなどがあります。