

第3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)

受賞者: 社会福祉法人 義栄会 青森月見寮
メニュー: 月見野大地の恵みいっぱいおらほ飯
(ごはん、茄子のハンバーグ、椎茸の春巻き、胡瓜のクリームチーズ和え、豆乳汁)
提供先: 青森月見寮
(青森県青森市)



自分たちが育てた産物を咀嚼・嚥下困難な人でもみんながおいしく食べられるよう調理方法を工夫しています。ハンバーグにはみじん切りにした茄子を挽肉と混ぜることでジューシーでローカロリーに仕上げています。また、副菜や汁物にも野菜をふんだんに使用し、提供しています。

<取組内容>

1 年間を通じた地場産物の使用

- 本施設は知的障がい者更生施設(H22.11.1より障がい者支援施設)であり、養鶏、椎茸栽培、野菜栽培を日常の作業としています。年間作付け計画に基づき、献立を作成し、年間を通じて自分たちが育てた産物を食材として利用しています。また、自分たちが育てた食材を食べることで、作業に取り組む意識や食への興味の向上につながっています。
- 業者から納入する食材については、県産食材を中心に利用しています。

2 地域住民との交流

- 地域の保育園児や住民との収穫体験等の交流を実施しています。
- 寮祭で、自分たちの育てた野菜の販売や地場産物を使用したレシピを地域住民に提供し、地場産物の普及を実施しています。



園児との芋掘り



月見寮の菜園

3 環境に配慮した活動

- 自家農産物の生産には、①落ち葉を腐葉土にして利用、②稲わらを堆肥にして利用、③鶏糞を肥料にして利用、④給食残菜を飼料に加工し、養鶏の餌や肥料として利用するなど、環境に配慮した取組を実施しています。



飼料づくり(残菜の投入)



飼料完成

<最近の取組報告>

- 当地は積雪量が多いことから、冬期間においては、

- ・ ガラスハウスの中で、ほうれん草、チンゲンサイを栽培しています。
- ・ 秋のうちに畑から白菜をガラスハウスに移植して使用しています。



ガラスハウスでの収穫作業

旬の白菜を使用した新作メニュー 「白菜のミルフィユ」

- ① 白菜を一枚ずつはぎ、ゆでる。
- ② 錦糸卵を作る。
- ③ ベーコンを1cm幅に切る。
- ④ 白菜、豚バラ肉(塩・こしょう)、白菜、錦糸卵、白菜、ベーコン、白菜の順に重ね蒸す。
- ⑤ トロミだれをかけて完成。



白菜のミルフィユ

- ・ 鶏は鶏舎の中で放し飼いにしています。
(積雪期間以外は戸外で放し飼い)

こうした取組により、冬場でも自家生産した野菜等を活用した給食を提供しています。



養鶏(鶏舎の中で放し飼い)