

近畿農政局長賞(学校給食・社員食堂部門)

まるごと兵庫 海の幸と畑の恵みのおいしいねんメニュー(兵庫)

応募者の名称 稲美町学校給食運営委員会
 住 所 兵庫県加古郡稲美町国岡
 提 供 場 所 稲美町内全小学校(5校)



メニュー	地産地消の品
いなみの豆っちごはん	精白米・大豆(乾)・鶏肉・人参・ 茎わかめ・干しいたけ・さやいんげん
明石だこのから揚げ 小松菜のおひたし	たこ・米粉 小松菜・人参・白ごま
じゃがいものみそ汁	じゃがいも・豆腐・玉ねぎ・人参・ねぎ 煮干・みそ
淡路オレンジ	淡路オレンジ
牛乳	牛乳

- メニューの特徴
- ・「まるごと兵庫 海の幸と畑の恵みのおいしいねんメニュー」とは、「まごはやさしい」の食材を組み合わせ、日本型食生活も推進できるメニュー
 - ・県内産、町内産の新鮮でおいしい農林水産物をできるだけ使用するよう心がけ
 - ・21年4月より米飯給食が週4回となり、旬の食材を生かした変わりごはん等を実施

- 地産地消の活動
- ・町内の野菜や果物は献立表に掲載し、給食時には校内放送を実施
 - ・めずらしい食材を使用する際は、各クラスで担任が実物をみせながら指導
 - ・地元農家から栽培の苦労話や工夫などを聞くとともに、生産者の指導の下、夏野菜・冬野菜、米を栽培し、自分たちで調理も実施。また、生産者を招いての会食や交流給食も実施
 - ・4月から町内産の米粉パンの導入開始。バイキング給食のケーキやから揚げにも米粉を使用
 - ・隣接する播磨産の漁協に毎年、干しだこや焼き海苔を予約し、メニューに使用
 - ・県漁連による「お魚講習会」を開催し、あじをさばく体験を指導してもらい、命の大切さを学ぶ
 - ・毎年1月の学校給食週間では、「稲美町の日」や「兵庫県の日」を実施
 - ・児童は、生産者に感謝の手紙を書き交流を図る



近畿農政局長賞(学校給食・社員食堂部門)

那賀学校給食センター(和歌山県)

応募者の名称 那賀学校給食センター
 住 所 和歌山県紀の川市
 提 供 場 所 小学校3校・中学校1校



メニュー	地産地消の品
とうもろこしごはん	精白米・とうもろこし
鶏肉のチーズ焼き	紀州梅どり・金山寺みそ 赤ピーマン・青ピーマン
きりぼし大根のサラダ	きりぼし大根・きゅうり・にんじん
トマトと卵のスープ	卵・じゃがいも・トマト・玉ねぎ・ねぎ
牛乳	

〈メニューの特徴〉・地場の米と朝どりのとうもろこしを使用

- ・梅酢で育てられた鶏に、地元で作られた金山寺味噌を調味料として、子どもたちにも食べやすく味つけ
- ・地場でとれた旬の野菜を給食に使用

〈取組内容〉

- ・平成14年の給食センター設置に伴い地場農産物を給食に導入
- ・地場農産物の使用割合:米100%、野菜・果物90%、環境保全型農業グループより購入
- ・水産物(くじら、まぐろ等の加工品)も積極的に使用
- ・農業体験や、生産者から直接話を聞くことで、生産者を身近に感じ、食べ物の大切さを教える
- ・献立表や放送資料で周知



ペビーコーンの収穫体験
 収穫したペビーコーンは、給食に使用しました。



給食に使用している県内産の魚を納品してくれている県漁連さんによるお魚料理教室を家庭科の授業に取

近畿農政局長賞(学校給食・社員食堂部門)

滋賀県立大学生生活協同組合(滋賀)

応募者の名称 滋賀県立大学生生活協同組合
住 所 滋賀県彦根市
提 供 場 所 滋賀県立大学内 生協食堂



メニュー	地産地消の品
ごはん	ごはん
半熟卵醤油卵	卵・濃口醤油
茄子の揚げ浸し	茄子・濃口醤油・淡口醤油
胡瓜の即席浅漬け	胡瓜
ベビーリーフサラダ	ベビーリーフ・トマト
お味噌	油揚げ・青ねぎ・米麹味噌

〈メニューの特徴〉・食のグリーン購入体験交流セミナーの試食メニュー(普段はカフェテリア方式)
・近江牛などのブランド品は使用していないが、素材の味が生きる贅沢なメニュー

地産地消の活動 ・環境活動に生協と共に取り組んでいる学生(EMO)と年2回生産者訪問等を実施
・EMOと年2回、食堂で「地産地消キャンペーン」を実施し、地産地消の良さを伝える
・米、卵、味噌、豆腐、揚げ、醤油、日本酒、湖魚、近江牛等年間を通して地場産を使用
・季節野菜についても、県内のエコファーマー等から購入
・2009年の地産地消率17%



生産者訪問による交流



食堂にて学生が掲示物を掲示

近畿農政局長賞(学校給食・社員食堂部門)

舞鶴発祥 肉じゃが三変化(京都府)

応募者の名称 社会福祉法人 グレイスマいづる
 住 所 京都府舞鶴市字布敷小字中島52-1
 提 供 場 所 特別養護老人ホーム グレイスヴィルまいづる



メニュー	地産地消の品
ごはん	米
肉じゃが	牛肉・じゃが芋・玉葱・モロッコ豆
大根なます	大根・豆腐
焼き万願寺	万願寺甘とう
なすの味噌汁	なす
大根の漬物	大根



ソフト食



ムース食

- メニューの特徴
- ・舞鶴市では「肉じゃが」を海軍ゆかりのご当地グルメとして町おこしを展開しており、このふるさとの味「肉じゃが」は、グレイスマいづるでも人気メニューのひとつとなっています。
 - ・慣れ親しんだ「肉じゃが」を、咀嚼や嚥下に障害のある方にも味わっていただけるようにクックチル・真空調理法を活用し、3つの食事形態に展開して提供しています。
 - ・彩には、肉厚で柔らかい舞鶴産“モロッコ菜豆”(ふるさと舞鶴あぐりブランド登録)を使用。
 - ・焼き物は、舞鶴産京野菜の“万願寺甘とう”におかかを添えて。
 - ・香の物は、地域の方に教わったレシピと「ぐれいすファーム」産の大根で作った大根甘酢漬。

- 地産地消の活動
- ・平成17年の施設開設時から地産地消にこだわった食事づくりをすすめ、平成19年には、京都府の地元農産物利用促進施設「たんとおあがり京都府産」の認定を受けました。
 - ・お米は、施設の周辺にある田＝地域で収穫されるものを100%使用し、炊飯はご利用者の生活の場(ユニット)で行い、家庭的な雰囲気の中で味わっています。
 - ・施設に隣接する休耕田を借り「ぐれいすファーム」と称し、四季を通じ野菜や花を栽培しながら、枝豆(紫ずきん)の収穫祭や、保存食づくり(漬物・梅干し)をしています。
 - ・施設広報誌の地域回覧をお願いし、ファーム活動や保存食づくりの情報交換、交流をしています。
 - ・食用廃油を地域自主運行バスのバイオディーゼル燃料にする取組に参加しています。



「ぐれいすファーム」は、地域の方々の協力があつてこそ。

恒例の枝豆収穫祭



保存食づくりには昔ながらの知恵がいっぱい



近畿農政局長賞(学校給食・社員食堂部門)

けんちゃ(郷土料理)(大阪府)

応募者の名 社会福祉法人 花修会
 住 大阪府守口市
 提 供 場 橋波保育園



メニュー	地産地消の品
枝豆ごはん	
けんちゃ	里芋・れんこん
みそ汁	

- メニューの特徴・安全でおいしい地場の旬の食材をたくさん使ったメニュー
- ・子ども達と一緒に調理し、食材の特徴を五感で体験できるように工夫
 - ・保護者にも旬の食材等の情報掲示や配布物等で提供

地産地消の活・「食」を味覚だけでなく、視覚・触覚・嗅覚・聴覚の五感を使って味わうことが出来るような取組を実施。

- ・視覚;・目で楽しめるように盛り付けや配膳に工夫。
 - ・園児の目に自然に触れるように、季節の食材・地場の食材の写真を掲示。
 - ・給食使用食材を栄養素や体への役割を色分けし、分かりやすく掲示。
- ・触覚;・さつまいもや玉ねぎ掘りを体験し、土の感触を味わい、肌で感じることで自然の恵みの有難さや農家の方への感謝の気持ちを育てる。
 - ・よく噛むことにより、食感を楽しみまた、噛む度に味わいに変化があることを伝える。
- ・嗅覚;・厨房が建物の中央に位置し、ご飯の炊ける香を園内に拡がり、食欲の増進を図る。
 - ・意識的に香のある献立(香草使用・松茸や酢の物など)を作成。
- ・聴覚;・子ども達の目の前で調理し、調理過程に出る「音」を楽しむ。
 - ・食事中の会話を楽しむ。
- ・食事マナー指導;月に1度5歳児に「和・洋・中」の食事マナー指導を実施。
- ・保護者への情報提供;・給食試食会の実施。
 - ・家庭における「食」の大切さを意識できるような情報提供。(レシピや食材の紹介など)
- ・今後は特定生産者からの購入を検討。



5歳児食事マナー風景(和)



厨房扉食材掲示

審査員特別賞(学校給食・社員食堂部門)

京都府立南山城養護学校(京都府)

応募者の名称 京都府立南山城養護学校
住所 京都府相楽郡精華町大字山田小字医王寺1
提供場所 京都府立南山城養護学校



メニュー	地産地消の食材
さつまいもご飯	さつまいも
鯖の塩焼き	
白菜と水菜のごま和え	水菜
味噌汁	
牛乳	

- 〈メニューの特徴〉
- ・町内にある観光農園で児童が収穫したさつまいもを使用した。
 - ・校区内(木津川市)で栽培された水菜は、ハウス栽培なので柔らかく、かむ力の弱い児童も喜んで食べることができる。
 - ・実施当日、食材の展示や給食時間に収穫の様子を校内ビデオ放送することで、より親しみを感じ食べることができる。

- 〈取組内容〉
- ・特別支援学校の広い校区の中から、食材を納めてもらいやすい隣接する2市町(精華町・木津川市)の農協等から野菜を購入した。
 - ・栄養教諭が食材の収穫の様子を取材し、給食時にその内容を校内ビデオ放送した。
 - ・家庭には給食予定献立表や給食だよりを通して地元の食材を使っていることを知らせた。
 - ・収穫体験をした小学部児童は、食材に愛着がわき、苦手な献立を克服できた。
 - ・農協や役場と連携し、旬に合わせた食材を購入した。
 - ・利用回数の多い食材は違う献立として提供した。一方、1年に1度しか利用できない食材はその持ち味が最も活かされる献立として提供した。



農家の方の協力でさつまいもを収穫する



地元で穫れた野菜に触れながら学ぶ

審査員特別賞(学校給食・社員食堂部門)

いきいき さわやか わかやま夏メニュー(和歌山県)

応募者の名称 和歌山市立 貴志小学校
 住 所 和歌山県和歌山市
 提 供 場 所 和歌山市立貴志小学校



メニュー	地産地消の品
生姜ライス	精白米・新しょうが
鶏肉の梅酢あげ	とりもも肉・梅酢
ピーマンともやしのごまあえ	ピーマン
とうがん汁	とうがん・かまぼこ・青ねぎ
ヨーグルトのブルーベリーソース	ブルーベリー
牛乳	

- メニューの特徴
- ・市内でとれる「新しょうが」を使い、子ども達が食べやすいよう経節で味を和らげた地元で有名な「生姜ごはん」
 - ・6年生が「梅干し作り」を行った際にとれた梅酢を、子ども達に人気のから揚げに
 - ・全般に市内産の野菜を生かし、夏という季節感を大切に献立

- 〈取組内容〉
- ・食育テーマ「朝ごはんて元気パワーアップ」を掲げ、食育活動に取組
 - ・6年生が「梅干し作り」を体験し、郷土の食文化・特産物について理解促進
 - ・完成した梅干は給食で食べ、また、各家庭に持ち帰り、地域や学校内に食育の輪を広げる
 - ・県内の特産物や四季折々の食材等について、写真やイラストを活用した「食育掲示板」を作成
 - ・給食委員会がつくる「たべものクイズ」も好評



近畿農政局長賞(外食・弁当部門)

「奈良のうまいもの」芳飯(ほうはん)弁当(奈良県)

応募者の名称：仕出し料理 久家
 住 所：奈良市鍋屋町
 提 供 場 所：奈良市鍋屋町



メニュー	地産地消の品
ご飯	白米(ヒノヒカリ)
錦糸卵	鶏卵
ピーマン炒め	ピーマン
なす揚げ出し	なす
大和肉鶏照焼	大和肉鶏
匂玉人	
椎茸艶煮	原木椎茸
しめじ旨煮	しめじ
ほうれん草お浸し	ほうれん草
黒米おこわ	黒米・もち米
大和ポーク生姜焼き	ヤマトポーク・紅生姜
奈良漬	瓜
特性つゆ	

- メニューの特徴
- ・古代より伝わる芳飯をアピールし、古都奈良の食を観光客に味わってもらえるように、奈良県産ブランド大和肉鶏や大和ポーク等を贅沢に使用
 - ・県主催の「奈良のうまいもの」あじわいグランプリにおいて優秀賞を受賞

芳飯とは・・・もともとお寺の料理で、野菜や乾物を細かく切って味付けし、五色の具を白いご飯の上に美しく飾り、すまし汁をかけて食べていたとされている。

- 〈取組内容〉
- ・地元農家から直接仕入
 - ・献立が変わらないため、年間を通じて安定した需要を創出



車谷農園の原木椎茸



もずめ
物集女養鶏場の和肉鶏