食料産業局長賞（学校給食・社員食堂部門）

受 賞 者：社会福祉法人　足近保育園
メニュー：和食で健康「あぢか給食」（とうもろこしと枝豆のごはん、アスパラガスときのこの豚肉巻き、十六ささげとレンコンサラダ、箸が立つ具だくさんの味噌汁、かぼちゃのプリン）
＜使用した地場農林水産物：米、とうもろこし、枝豆さやなし、美濃けんとん、アスパラガス、しいたけ、十六ささげ、レンコン、ミニトマト、人参、茄子、玉ねぎ、じゃがいも、ねぎ、すくなかぼちゃ＞
提 供 先：足近保育園（岐阜県　羽島市）

＜メニューの特徴＞
○　調味料以外は全て岐阜県産を使用しています。米・野菜のほとんどは、園長をはじめ、園児も手伝い、保育園周辺の畑で栽培したものです。
○　園児が目で楽しめるよう、野菜の種類を多く使用して彩りよくすることや、素材の味を楽しめるよう、和風の味付けをするなど、工夫して献立を作成しています。
○　和食離れを懸念して和食中心の給食をモットーに「ま（豆）、ご（ゴマ）、わ（わかめなどの海藻類）、や（野菜）、さ（魚）、し（きのこ）、い（いも）」給食作りに力を入れて取り組んでいます。

＜取組内容＞
1　食育等の取組
○　園児には一年を通して、季節に合わせた野菜の苗植え、収穫、皮むき等の手伝いや、収穫した野菜の持ち帰り、クッキング、野菜の花や栄養の勉強などを行っています。職員や園児は畑仕事が日課のように、土に触れることにより、野菜を育て大切にする気持ちを学び感謝する気持ちを育んでいます。
○　保護者には毎月給食だよりの配布の他、年二回の食事アンケート調査、野菜の収穫の手伝い、給食参観試食会の開催、家で人気のレシピを教えてもらうなどの交流を行っています。

2　地域の農林水産業の活性化への寄与
○　給食で使用される野菜は、保育園周辺の後継者不足の為に利用予定のない休耕畑を借り入れて使用し、園長先生や園児達、近所の老人クラブ員で栽培しています。
その時期に栽培される旬の野菜を食べ、端境期には冷凍しておいた野菜や芋類を使用しています。
○　栽培した野菜の一部は、近隣住民に配り、地域住民との交流を行っています。
○　野菜の苗や種は、近隣の農業協同組合から提供を受けるとともに、栽培方法についてもアドバイスを受けるなど、連携を行っています。

保護者もお手伝いをする枝豆の収穫

園長先生による園児達への農作業指導