食料産業局長賞（学校給食・社員食堂部門）

受 賞 者：有限会社　福岡精肉・デリカ
（TOMSANキッチン）
メニュー：すっぱいさがんもん（うめごはん、ささ身の海苔揚げ、おからサラダ、アスパラの煮浸し）
＜使用した地場農林水産物：米、人参、うめぼし、ささ身、卵、レタス、ミニトマト、刻み海苔、おから、赤ピーマン、玉ねぎ、きゅうり、アスパラガス＞
提 供 先：佐賀市内の幼稚園・託児所
（佐賀県　佐賀市）

＜メニューの特徴＞
○　うめごはんの梅干しは子どもに合わせて少し控えて炊き込むと酸味が気になりません。人参の色がきれいにでて、また梅のほのかな香りが食欲をそそります。
○　おからサラダのおからは佐賀県産の大豆を使用している店から、その日のおからを分けてもらっており、大豆の甘みを味わえます。
○　幼稚園用の宅配弁当は、きちんと箸とごはん茶碗を持って食べられるように、ごはんはおひつに入れて配送し、園児達によそってもらっています。

＜取組内容＞
1　食育等の取組
○　一年間の食育カリキュラムを作り、年間を通じてそれぞれの年齢に合わせた食育教育を行っています。
○　園庭で夏野菜を栽培し、その収穫した野菜を使って調理することによって、身近な自然とかかわりあい、食材に関する感覚を豊かにしています。
○　佐賀女子短期大学と連携し、地域の生産者を招いて親子料理教室を開催しています。
○　野菜の旬クイズや紙人形劇で野菜や健康と食べ物の話を園児達に分かりやすく伝えています。
2　地域の農林水産業の活性化への寄与
○　食材の多くは佐賀県産を使用しています。幼稚園のパン給食のジャムはいちご、マスカットベリーA、温州みかんの生産者に協力してもらい、全て佐賀県産で手作りで作っています。
○　嬉野茶※を使用した茶飯、骨太有明鶏※に牛尾梅林※の梅肉をぬったチキンカツ、上場※産の紫芋のきんとんなど、四季折々の食材を活かしたメニューを提供しています。

※嬉野茶：佐賀県嬉野市の一帯で作られているお茶。釜煎り茶で香りが高くさっぱりしたのどごし。
※骨太有明鶏：有明海の牡蠣殻を飼料として与え、全成長過程で抗菌性物質を含まない飼料で飼育された鶏。
※牛尾梅林：佐賀県小城市の牛尾地区で江戸末期より梅栽培している梅林で85％を白加賀という品種が占める。
※上場：佐賀県の北西部にあり、東松浦半島を中心とした畑作地帯。サツマイモを利用した料理が多くある。

佐賀女子短期大学で、県内の小麦生産者と親子でパン作りをする様子

夏野菜の苗植えの様子

夏野菜の収穫の様子