第9回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

農林水産大臣賞

岩手県　盛岡市

岩手県立中央病院 栄養管理科

【地産地消メニュー】
こずかた御膳～いわての美味しさてんこもり～（十穀ごはん、きびバーグえごまソース、めかぶそば、豆のサラダヨーグルトドレッシング、ほうれん草の白和え、里芋の焼きニョッキ、ミニトマトのジュレ）

食材数：32	うち地場産数：**22**

旬の県産食材を使用し、病院食として提供できるよう献立を工夫している。こずかた（不来方）とは、盛岡市を指し示す言葉で、地元の美味しい食材をプレート皿に盛り付け、ぺっこ（少し）づつ楽しんで頂けるようにとの思いから、こずかた御膳として提供。きびバーグえごまソースは、生産量と種類が豊富な雑穀と鶏肉を使用し、健康ブームで注目されるエゴマを取り入れ、味つけは酸味をきかせたソースに仕上げている。粘りが強く柔らかい県産里芋を、風味豊かな南部小麦と合わせたニョッキは、豆乳ソースとの相性がとても良い。

地場食材活用の工夫

■月1回以上、いわて食財の日として、県産食材を利用した郷土料理等を提供している。
■診療科ごとの特別メニューにおいて、地場産物を積極的に活用している。
■食材契約時に県産指定を行い、通常献立での利用率を向上。
■食育推進委員の調理師と管理栄養士が妊婦用のおやつとして、県産食材を使用したメニューを考案・提供。

喫食者への積極的な県内食材の情報提供

■1人でも多くの人に県食材が提供できるよう、病態ごとに調理法を工夫している。（1日の食事提供で約400食程度）
■提供時には、県産食材を使用していることを知らせるメッセージカードを配布。
■本メニューは産婦人科、小児科病棟で提供されるもので、県産食材をバランスよく組み合わせ、目でも楽しめる献立として食育の普及にも取り組んでいる

退院後の食事療法と関連した地場産食材の活用

■人間ドッグ食で県産品を使用したメニューを提供。（平成28年度4月～7月143名実施）
■糖尿病教室で県産品食材を使った家庭料理を紹介し、地場産の良さをPRしている。
■院内の食堂においても、栄養科監修の減塩メニュー（キーマカレー、ヘルシーラーメン）に、県産食材を使用している。