

愛知県 刈谷市

株式会社グリーンハウス デンソー5号館営業所



【地産地消メニュー】

めざまし地産地消プレート(五目玉子、寄せ豆腐、水菜と海藻酢の物、ナスのマリネ、ゴロっと野菜ピーナッツ和え、健康ドリンク)

食材数:19

うち地場産数:7



1プレートで多くの地場産食材が堪能でき、栄養バランスを考慮した健康な朝食メニュー。野菜不足傾向の単身赴任や独身者に配慮し、朝食の大切さや野菜の美味しさを知って貰えるよう、塩分摂取量を意識した味付けで、野菜本来の味を楽しめるよう工夫。調理も歯ごたえを残し、食べて満腹感を感じることを意識し、スチームコンベクションの活用で油の量を抑えている。これらの健康づくりの後押しとなる食事を、刈谷市特産の坊ちゃんかぼちゃや、デンソートマト、地元の手作り豆腐など、地場産食材を活用した朝食で実現したことが本メニューの最大のポイントである。

社員の健康を考慮した
地場産活用のメニューを考案



○メリハリのある働き方として朝方勤務推進のため、健康的な食事の実現と食育の観点から考慮した「めざまし地産地消プレート」(5月～8月)を実施。
○地産地消プレートは、3つ以上の県産食材を含むことをメニューの基準とし、一日二分の一が摂取できるよう構成。
○栄養面を意識したメニューのため、プランニングは栄養士が担当。

喫食者への情報提供



○食育の一環として、地産地消のPOPの掲示や、提供されたメニュー内容のPOPの掲示し、地元食材の情報が喫食者の目にとまるよう工夫。
○プライスカードには、栄養素のほか、野菜量も提示し、野菜摂取量が把握できるよう工夫。
○地産地消の取り組みは、昼食でも月4回実施。

地場産物活用の工夫



○季節感に配慮した地場野菜を活用するとともに、刈谷特産のよせ豆腐やしょうゆ等も活用。
○食材には、デンソーが育てる野菜も、衛生面に配慮しながら活用。
○愛知県内、刈谷市周辺の食材を調達活用していくため、西三河農林水産事務所と連携している。