第４回地産地消給食等メニューコンテスト
審査委員特別賞（学校給食部門）

応募者：社会福祉法人矢沢保育園
メニュー：三陸産鮭とキャベツのリゾット（三陸産鮭とキャベツのリゾット、ほうれん草のサラダ、生揚げと冬野菜のスープ、りんごかん）
提供先：矢沢保育園　（岩手県花巻市）

三陸産鮭とキャベツのリゾット

「三陸産鮭とキャベツのリゾット」は、三陸産の鮭と農家から提供されたしいたけ、冬場に甘みが増すキャベツ、南部小麦、牛乳と、全て地元産を使用し、子供たちが大好きなメニューです。副菜の「ほうれん草のサラダ」は、岩手産の寒締めほうれん草を、地元産の酢と醤油を使ってまろやかな酸味にしています。「生揚げと冬野菜のスープ」は、特産の南部一郎かぼちゃや雑穀のシリアル、カリフラワー等の地元産野菜を使用しています。デザートの「りんごかん」も、地元産のりんごを子供たちが喜んで食べてくれるよう工夫しました。

＜これまでの取組内容＞
１　園児への食育活動
○　食育「クッキング」体験
　園児達に、三陸産さんまの骨の取り方を教えたり、米粉生地を使用したピザやハンバーガー作りなどのクッキング体験活動を実施しています。
○　展示ボードによる地元食材使用の理解促進
　毎日、取引業者に食材の産地を分類してもらい、展示ボードに給食を展示する際、産地をわかりやすく表示しています。
○　生産農家への訪問
　２３年度は、近所の畑訪問やしいたけハウスでの収穫体験を実施しました。

米粉ピザクッキング

さんまの模型(自作です)

しいたけハウスの見学

＜これまでの取組内容（つづき）＞

2　地域農業、保護者との連携

○　保護者へのアンケート調査に基づき、地元特産の雑穀を使用した地産地消メニュー等を給食で提供するとともに、レシピを保護者に提供し、家庭と一体となった食育に取り組んでいます。

○　四季を通じて生産者から旬のものを仕入れ、給食に使用しています。園行事で地場産物を使用した料理を提供したり、来園者へレシピを提供して、地場産物のPRを行っています。

○　給食参観や給食だより、展示ボードなどで保護者や地域住民へ地産地消の取組を周知しています。

お父さん・お母さんと給食参観

楽しい園行事（夕涼み会）

レシピ紹介コーナー

＜最近の取組について＞

○　野菜の栽培を通じた食育活動

園児達に作物の栽培を体験してもらうため、更地を耕して新しく畑を作りました。ミニトマト、ピーマン、ナス、ジャガイモ、サツマイモ、人参、落花生等、給食に使用できる作物を栽培しています。発芽の喜びを味わってもらうために、ほとんどは苗ではなく種から植えました。成長して実がなり、また種に戻るという命の循環の体験を通じて、命の大切さと、食材に対する感謝の心を伝えられたらと、毎日園児達と畑のお世話をしています。

○　食育「クッキング」体験

今年も給食作りの手伝いを通じて、園児達が食材に触れる機会をつくっています。3・4歳児はピーマンの種取りやもやしのひげ取りを、2・5歳児は野菜シェイク作りを行いました。今後は、畑から収穫した野菜を使って「夏野菜カレー」づくりを計画しています。

みんなで畑を観察

野菜をシェイク[2]

給食のお手伝い（ピーマン・もやし）

平成24年6月作成