

審査委員特別賞(学校給食・社員食堂部門)

応募者: 宇治田原町立保育所 あゆみのその
メニュー: 心をつなぎ地域と共に創る保育所の給食(いもコロごはん、焼き鮭の香味味噌かけ、冬瓜のおつゆ など)
提供先: 宇治田原町立保育所 あゆみのその
(京都府宇治田原町)



作り手の顔の見える安心感を大切にして、旬の食材、地元の食材をできる限り使ったメニュー。野菜については、すべて地場産を利用し、子供たちが自ら育てた作物も食材に利用している。

また、調理も子供たちの前でも実演することで、食材の特徴を五感で実感できるよう工夫している。

<取組内容>

1 園内の展示やクッキング教室などで地元食材の情報提供

- 給食の実物の献立や食材の情報を園内に展示するなど、町内産を使った食材が家庭で話題になるよう配慮
- 子供たちを対象に直売所での買い物を体験するなど地元の食材を使用したクッキング教室を開催。家庭で調理する機会が増えるように保護者にも調理に加え、地域の食材の旬を知る機会を提供

2 生産者との交流及び年間を通じた食材の調達

- 年間を通じ、日常の保育活動の中で生産者との交流や食農体験の機会を導入
- 年間を通じて、地域の特産野菜や加工品を調達できるよう、農家や直売所と計画的に話し合いを実施。毎日の給食に3品以上の地元農産物を利用



さつまいもの収穫



収穫した野菜をその日の給食へ