農林水産大臣賞（学校給食・社員食堂部門）

応募者：(株)NECライベックス
　　第一フーズ＆ケイタリング事業部
メニュー：とれたて福井ヘルシー弁当
　　（ふくいポークの生姜焼き、上庄里芋となすの田楽、芦原産大根のたくあん煮など）
提供先：NECセミコンダクターズ関西
　　福井工場
　　（福井県坂井市）

とれたて福井ヘルシー弁当

福井県産食材を活用しつつ、中高年層のメタボリックシンドローム対策として、「健康長寿ふくい」を支えてきた郷土料理を積極的に利用。また、栄養バランスやカロリーに配慮しつつ、色合いの良さやボリューム感も演出している。

＜取組内容＞

1　産地や生産者などの情報の積極的提供
- ○　メニュー表示で食材産地名を積極的に表示するとともに、生産者を特定できる食材については、産地・生産者情報を表示
- ○　地場農産物のほか、若者や県外出身者になじみのない郷土料理の内容や食材の産地、旬の時期などが、一目で分かるよう情報を厳選してPOPを作成

2　食材を安定的に調達するための工夫
- ○　年間を通じて、直売所や地場農産物を扱う業者から食材を調達し、季節に応じたメニューを提供
- ○　地場産食材の有効活用のため、規格外品も積極的に利用

3　郷土料理を社員食堂メニューに
- ○　伝統の郷土料理は県外出身者にはなじみが薄いため、調理方法を工夫し、現代風又は健康志向にアレンジして提供
- ○　郷土料理を家庭でも簡単につくることができるレシピを作成し、従業員に配布

店舗での提供の様子

店頭POP