第8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

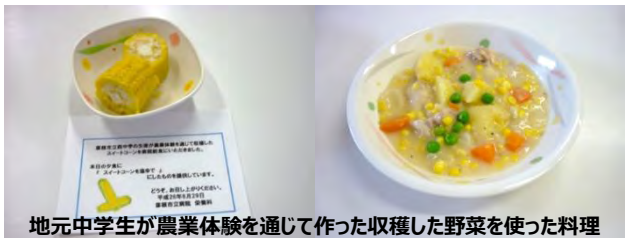
滋賀県　彦根市

彦根市立病院

【地産地消メニュー】

初夏の地産地消（滋賀県産ごはん、滋賀県産ビワマスの香草パン粉焼き、近江牛ミンチのそぼろ煮、彦根産きゅうりの酢醤油和え、ブランマンジェ（愛東メロンソース））

食材数：27	**うち地場産数：8**


地元中学生が農業体験を通じて作った収穫した野菜を使った料理

彦根市を中心に、近隣市町村（多賀町、甲良町、豊郷町）及び、県内産の食材を利用。また年4回、地産地消イベントとして、全ての料理に、季節の旬の地場産食材をふんだんに使ったメニューを提供している。滋賀県産ビワマスを使い、シンプルながらも患者が食べやすいようにオーブンでじっくり柔らかく調理するなど工夫がみられる献立となっている。

生産者や地域の関係者との連携づくり

○平成24年から、行政関係部署、JAと連携し「地産地消の取組を推進するための会議」を開催、地産地消の取組への協力要請、JAから農産物の情報提供、病院給食で使用する野菜の報告等を行っている。
○管理栄養士が生産者を訪問し、畑の見学や意見交換を行っている。作付状況や農産物の特長等を書いたポスターを作製し、院内に掲示する他、生産者へ渡し、病院での地産地消の取組の理解に繋げている。

病院内外への地産地消の取組の理解促進

○院内の医師・看護師などで構成する栄養管理委員会で、地産地消の取組について報告するとともに、希望する医師へ地産地消メニューを食べて貰うなど、院内スタッフへの周知に努めている。
○病院主催の「病院ふれあいまつり」で、病院給食での地産地消の取組をパネルで紹介。
○市内小・中学生が農業体験で収穫した野菜を給食食材として使用。患者へ提供する際、そのことをカードで伝え、地域との繋がりがわかるようにしている。

地場食材活用の工夫（顔の見える関係づくり）

生産者さんと顔の見える距離での食事会

○病院で１年間使用する食材と総重量をＪＡに情報提供し、必要に応じて生産量を増やして貰っている。ＪＡから地域で栽培を開始した新しい作物の情報提供してもらい、献立に反映。
○「生産者と顔の見える距離での食事会」と題し、取引業者や生産者、市関係者等の集う機会を設け、情報交換の場を作っている。
○年々地産地消率は高まり、平成27年2月は、野菜総使用量の51.6%、15品目の地場産物を使用している。