第7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】

農林水産省 食料産業局長賞

岐阜県　関市

社会福祉法人桜友会 ほほえみ福寿の家

【地産地消メニュー】
岐阜のおもてなし
（鮎めし、茄子のみそ田楽、豚しゃぶサラダ キウイドレッシング、けんちん汁、すいか）

食材数：25	うち地場産数：15

身体の不自由な人や、食事を認識しにくい入所者のために、香ばしく焼いた鮎の身をほぐしたものをご飯に混ぜて、鮎の旨みや香りを生かしたまま、高齢者も食べやすいように工夫して提供している。地元でも好まれる味噌味を、野菜料理のアクセントに取り入れる等、入所者の慣れ親しんだ味で提供することで、食事を食べる量が増えるような工夫を行っている。

「食事で喜びを伝える」取組

○伝統食や地場産物を使用した特別な料理を提供する際は、お品書きを配布し、食への関心を高めている。

○月５回程度、調理員が利用者の前で調理を行い、出来立ての料理を提供する「現場調理」を実施することで、調理員と入所者のコミュニケーションが図られている。

地元食材の優先使用

○お米は職員の試食で美味しかった県産の品種を使用。食材は、岐阜県や関市の業者を中心に契約し、地場食材を優先するように取引業者に依頼することで、地元食材の活用を進めている。

施設における地産地消の取組

○施設での地産地消や食育への取り組みは、ブログ等を通じて、家族や地域へ情報発信を行い、食への理解を深めている。

○平成25年度、施設敷地内に果樹園を開設。今後、季節に合わせた収穫を予定している。（うめ、くり、みかん、さくらんぼ等）