生産局長賞（学校給食・社員食堂部門）

応募者：(株)NECライベックス
　　第一フーズアンドケイタリング事業部
メニュー：滋賀と草津の彩り弁当（草津限定バージョン）（近江八幡産豚バラ角煮、かぶらのあおばな茶煮、琵琶湖産小鮎甘露煮　ほか）
提供先：キヤノンマシナリー(株)草津本社工場
　　（滋賀県草津市）

「滋賀と草津の彩り弁当」は、草津市特産のあおばなを取り入れ、栄養バランスや健康にも配慮したメニュー。ほとんどの食材を草津市産を使用するとともに、琵琶湖産の小鮎などの郷土料理も取り入れている。また、豚バラ肉の臭み抜きにあおばな茶を利用するなどの工夫もしている。

＜取組内容＞

1　草津市特産のあおばなのPR

○　草津市が特産のあおばなを幅広くPRするのに苦労していることを聞き、あおばなを給食メニューとして取り入れるとともに、地産・地消フェアであおばな茶の試飲を通して喫食者にPR

2　喫食者への地場産食材のPR

○　朝穫り野菜の販売コーナーを設け、地元で生産された野菜を喫食者に販売し、地元野菜をPR

○　地元の農家との交流を契機に、地産地消の理解促進のためのイベントを実施

3　地元農家や地元農業高校との連携

○　市の農林水産課を通して地元の農家から野菜を仕入れるほか、地元農業高校が栽培している野菜を食堂で利用

朝穫り野菜の販売

あおばな茶の試飲