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】

農林水産省 食料産業局長賞

岩手県　盛岡市

社会福祉法人 あすなろ会 かがの保育園

【地産地消メニュー】七夕ランチ
（たなばたちらし寿し、鶏肉と枝豆の中華煮、星麩のすまし汁、果物、フルーツゼリー、星せんべい）

食材数：23	うち地場産数：17

旬の食材を取り入れる給食作りを心掛け、季節感を感じる献立を提供。園で栽培する採れたてのきゅうりは、少量しか収穫が出来ないので、小さく刻んでちらし寿しにトッピングして園児全員が食べられるようにして、収穫を楽しみにしていた園児に声かけをしている。また、酢飯に味付けした油揚げと干ししいたけを混ぜ込むことで酢が苦手な園児が食べやすいように工夫されている。

収穫やクッキング等、体験を通じた食育活動

○毎年、７～８種類ほどの野菜を栽培して、園児たちが収穫を体験できるようにしている。
○園の畑で園児達が収穫した野菜を使用して、皮むきやクッキングやおやつ作りを実施。秋は新米おにぎりづくりや、鮭汁づくりを行うとともに、近くの中津川へ鮭の遡上の見学も実施し、園児たちの関心を高めている。

保護者への情報提供

○使った食材と産地を合わせて紹介する給食展示、岩手県産食材や給食レシピを掲載した給食だよりを発行して保護者へ情報提供を行っている。
○月１回のお誕生日会の日に実施する地産地消給食の提供合わせて、保護者向けの試食会を開催し、アンケートを行い、保護者からの意見を給食に反映している。

地場産物活用の工夫

○地元業者を通じ、年間を通して県産の食材や調味料などを積極的に購入している。また、地域の方々より提供される食材についても、調理法を聞きながら、給食に取り入れている。
○旬の食材などは、給食職員自ら直売所へ出向いて購入するなど、地場産食材をふんだんに使った給食作りを行っている。