第6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

審 査 委 員 特 別 賞

兵庫県　佐用町（さようちょう）

社会福祉法人　平成福祉会

地産地消メニュー：
お楽しみ献立「鹿フェア（盛夏）」（そうめん、シカ肉春巻き、かぼちゃのそぼろあんかけ、焼き茄子、きゅうりの浅漬け、まっかうり）

食材数：28	うち地場産数：17

佐用町の特産品であるシカ肉を食材として、春巻きやそぼろあんかけに利用している。露地物の野菜や旬の食材などを活用して、利用者が昔をなつかしむような素朴なメニューを提供している。

地産地消の取り組み

○献立を作るにあたり、家族からの聞き取りを参考に、自宅生活で慣れ親しんだメニューの提供を心がけている。

○露地物や旬の食材を使った伝統的な献立のこだわりや素朴さが、利用者に伝わり、会話を生んだり、昔を思い出すなどの効果が生まれている。

シカ肉の積極的利用

○シカ肉を利用することで、農作物被害や山林荒廃を食い止めたいと、給食に活用するほか、他の福祉施設や病院、学校給食へもシカ肉利用の提案を行っている

○行事の模擬店で子供向けにシカ肉のファストフードを独自開発して販売するなど、一般消費者へも働きかけている。

生産者との交流

○ 生産者の指導のもと、畑仕事を実施。利用者は水やりや雑草引き等を行い、収穫した野菜は給食に利用。

○地元JAや直売所、農産物加工センター等の協力のもと、露地物や旬の野菜、川魚等を仕入れて活用。佐用高校が育てた「さよう地鶏」の積極的な活用にも取り組んでいる。