

長野県 長野市

社会福祉法人 出光会 上高田保育園



【地産地消メニュー】

信州の夏野菜やたら給食(発芽玄米入り
ご飯、西山大豆の豆腐ハンバーグ、やたら
ソース、トマトのごまあえとブロッコリー、夏
野菜とえのきのすまし汁、梅ジュース)

食材数:28

うち地場産数:20



「やたら」は長野県北部に伝わる夏野菜たっぷりの郷土料理。夏野菜の新鮮な味わいと、口へ入るなめらかさ、だし醤油の風味が入り混じって食欲をそそり、暑い時期でもご飯がすすむ信州ならではの味を、子どもたちが好きな西山豆腐のハンバーグのソースに活用。完熟トマトは、すりごまで口当たりをまろやかにするなど、食べやすいよう優しい味に仕上げている。豊富な夏野菜に恵まれた郷土の豊かさと、暑い時期を乗り切ってきた先人の知恵、地域で受け継がれてきた伝統を、子どもたちへ伝え、体と心に残る給食を目指している。

地域の生産者や流通業者と 連携した食農保育の実践



○園児たちは、じゃがいもの植え付け、田植え、だいこん収穫、味噌作りなど、年10回ほどの農作業と味噌づくり等を通じて生産者と交流。

○夏祭り、収穫祭、かがしあげ、もちつき等、昔ながらの地域行事に参加することで、食と農への理解、いのちをいただく感謝の気持ちを育んでいる。

子ども達のために考える こだわりの給食を提供



○和食中心の献立で、子どもにとって、「いま何が大事なのか」を考え、油と脂肪を控え、食材には農薬や添加物が使われていないものを選んで使用。

○食器は持つ力を養えるよう重量感のある陶器製、箸は長野市戸隠の竹を使っている。100%国産天然木で作られた園舎の広いホールで、みんなで食べている。

地場産物活用の工夫



○給食の米・野菜・醤油は、地元の(有)カネマツ物産が、農薬や化学的肥料を使わない地元野菜を集めて配達。
○1年間で野菜33品目、年間計約2,220kgと加工品(味噌、淡竹水煮、杏ジャムなど)年間系約104kgを使用している。
○年間使用の多い野菜(にんじん、キャベツ、じゃがいもなど)は栽培計画まで把握し、安定供給を図っている。