

# 第5回地産地消給食等メニューコンテスト 審査委員特別賞(学校給食・社員食堂部門)

受賞者:株式会社ニックス

メニュー:彩の恵み定食(茶飯、精進揚げ、黒豚と豆腐の野菜あんかけ、ルーコラサラダ、すまし汁、お茶ゼリー)

＜使用した地場農林水産物:米、狭山茶、茄子、グリーンアスパラ、じゃがいも、彩の国黒豚、木綿豆腐、人参、玉葱、チンゲン菜、さかどルーコラ、トマト、水菜、みつ葉＞

提供先:埼玉県庁第一職員食堂  
(埼玉県 さいたま市)



## ＜メニューの特徴＞

- 狭山茶をメインのテーマにしたメニュー。茶飯は茶の色のつき具合に注意し、見た目から「茶」を感じるような色具合を実現しました。デザートのお茶ゼリーも狭山茶の味にこだわっています。
- サラダには埼玉県坂戸市が町おこしと健康増進の両面から生産を増やしている「さかどルーコラ」を使用しています。葉酸やカルシウム、鉄分等の栄養素を多く含み、ゴマの風味や程良い苦みが特徴です。

## ＜取組内容＞

### 1 食育等の取組

- 「原料原産地表示」ボードを食堂の入り口に設置し、毎日の使用食材を利用者へ伝えています。また、年2回の「食育・地産地消フェア」では、食堂通路を利用して、「食育」「健康」「地産地消」に関する情報の発信、展示、パンフレット配布などを行っています。
- 使用する地場食材は、生産者に出来る限り会って話を聞き、聞いた情報は顔写真と合わせて、生産者情報としてチラシ等に掲載し、埼玉県の農畜産業への理解を深めてもらうように努めています。

### 2 地域の農林水産業の活性化への寄与

- 狭山市の若手農業者グループ(狭山4Hクラブ)と定期的に懇談会を開催し、生産者の思いや、野菜の適期等を聞き、野菜の特徴にあった調理法の相談をしています。
- 取引価格についてはお互いにプラスになるように生産者と連携をして調整を行っています。



狭山茶をもてなす茶むすめたち



通路展示による地産地消PR

## <最近の取組について>

### ひき <比企のらぼう菜フェア>

・・・比企地域自慢の伝統野菜>

○ 「比企のらぼう菜」は、冬場の寒さでタツプリと甘みをたくわえた比企地域自慢の伝統野菜です。

昔から農家の自家用として作られ、生命力や栄養価の高さから、天明・天保の飢饉を救った「飢饉菜」とか「救荒野菜」とも言われてきました。

平成16年に、ときがわ町で栽培を奨励した江戸時代中期の古文書が発見され、その言い伝えが事実であったと話題になりました。

○ 農家の努力により美味しい野菜へと生まれ変わった「のらぼう菜」を用いたメニューを、女子栄養大学生涯学習講師 西原 和世氏が考案しました。

多くの方に埼玉県伝統野菜を知って頂きたいと思い、これを西原 和世氏、埼玉県農林部農業ビジネス支援課、東松山農林振興センターと協力して今年の3月に、職員食堂にて提供させて頂きました。



のらぼう菜と豚肉と豆腐の炒め物



JA埼玉中央のらぼう菜  
部会長

大野 敏行 氏



女子栄養大学生涯学習  
講師

西原 和世 栄養士

○ 5年前から取り組んでいる6月の「食育・地産地消月間」には、学校給食調理コンクールで話題となったメニューを中心に提供しています。

考案者の栄養教諭、生産者様、埼玉県庁の各部署にご協力を頂き、食育・地産地消に取り組んでいます。

○ また、11月の「地産地消月間」に加え、今年度は毎月「13・14日は地産地消の日」として、「コバトン健康メニュー定食」の中に旬の埼玉県産野菜を取り入れるなど地産地消に取り組んでいます。

私達は、考案者・生産者様の顔が見え、1人でも多くの方に伝統料理、地場産野菜を知ってもらうことが食育・地産地消に繋がると考えており、今後も積極的に取り組んでまいります。

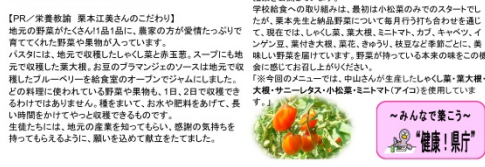
## 食育・地産地消フェア カリカリじゃこのしゃくし菜パスタ

H23年度学校給食調理コンクール埼玉県教育委員会教育長賞を受賞した  
草加市立谷塚中学校の給食を参考にさせていただきます。



エネルギー788kcal・たんぱく質 29.2g・脂質 17.1g・塩分 3.1g

## 近いが うまい 埼玉産 生産者のこだわり



平成24年6月ポスター・11月提供メニュー

平成25年6月作成