第2回地産地消給食等メニューコンテスト
生産局長賞　審査委員特別賞（学校給食・社員食堂部門）

応募者：　医療法人勝久会
　　介護老人保健施設　　気仙苑
メニュー：県産食材で介護食！～噛む力、飲み込む力が衰えても県産食材を美味しく食べよう～（ひえご飯、南瓜と豆腐のがんも、じゃがいものきんぴら　など）
提供先：　介護老人保健施設　気仙苑
（岩手県大船渡市）

ひえ、南瓜、じゃがいもなどの地場産食材を用いて、脳血管疾患や歯の欠損、加齢等により噛む力、飲み込む機能の低下した方々でも形あるものをおいしく食べられるように工夫したメニューです。

また、刻んだものやミキサーにかけると見栄えが悪くなり、美味しさが半減することに配慮してメニューを検討し、普段刻み食やミキサー食を食べている高齢者も食べることができるように工夫しています。

＜取組内容＞

1　高齢者の立場に立った情報提供

○　県産食材を使用する際、食事提供前に食材についての説明を実施。高齢者と管理栄養士のコミュニケーションの契機となっています。

○　高齢者にわかりやすいよう、生産者の顔写真やコメントが載った卓上パンフレットを作成して情報提供を行っています。

○　地産地消の取り組みについての記事を、法人で発行する新聞に掲載し、近隣2市1町3000戸へ配布しています。

地産地消への取組記事

管理栄養士による食材の紹介

２　県内産農林水産物を年間を通じて積極的に活用

○　本施設は、岩手県産農林水産物を年間を通じた利用、県産食材を利用したイベントの開催、県産食材の情報提供などの取り組みを行っており、「いわて地産地消給食実施事業所」として認定されています。

○　施設で利用する米は100%県内産を使用。また、地元の味噌など県産食材を積極的に利用しています。

参考　＜最近の取組＞

○　活動的にその人らしく生活していただけるよう、また、いつまでも食事への興味を持ち続けていただけるよう、今年度から作業療法士が中心となり、施設内での園芸活動に取り組んでいます。

○　苗、種の購入から、栽培、収穫、調理、喫食等、自分たちが育て、収穫した野菜を食べることで地産地消とは何かを感じていただけ、さらに食事に対する理解が深まったように感じています。

お日さまの下で生き生きとした入所者の皆様の笑顔がみられます。また、収穫した野菜を使用したお漬物づくりにも取り組んでいます。

平成22年8月作成