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】

農林水産大臣賞

岩手県　花巻市（はなまきし）

社会福祉法人　矢沢保育園

地産地消メニュー：
マコモダケと長芋のコロッケ
（栗ご飯、マコモダケと長芋のコロッケ、すきわかめのサラダ、ほろほろ鳥のスープ、トマトジャムヨーグルト）

食材数：36	うち地場産数：19

地元で特産化に取り組んでいる新食材の「マコモダケ」と、子供向けの調理が難しい長芋を使い、子供達の好きなコロッケに調理。副菜は三陸産のすきわかめを使用し、他県でも知られる、花巻の宝清酢とハコショウ醤油を使い、まろやかな味にしている。

地元食材の積極的な利用

○日本で唯一花巻で飼育されているホロホロ鶏を、良質な脂肪とコラーゲン、ビタミンが豊富な食材として利用している。

○岩手ならではの食材（雑穀、ササチョウみそ、三陸の海産物、二子里芋、寒じめほうれん草等）や郷土食、行事食等を積極的に取り入れている。

食育の取り組み

○児童による給食の手伝い、保育園で採れた野菜の使用、地元食材を使ったクッキング体験などを実施し、地元の野菜や旬の食材などに触れる機会を作っている。
○レシピ提供や給食参観等で情報を伝えるほか、食事に関する意見収集やアンケートを実施するなど、食への関心や声を聞く体制を整えている。

生産者との交流

○生産農家への見学や収穫体験を実施するほか、産地直売所や地元業者に出向き、直接交渉するなど多くの業者と協力体制を作りながら、子供達の楽しめる、五感を育てる食育に役立つオリジナルメニューを作っている。