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

長野県　小諸市（こもろし）

JA長野厚生連 小諸厚生総合病院

地産地消メニュー：

病院祭りメニュー（お萩、にじます梅しそ揚げ、薬膳サラダ、けんちん汁、シャインマスカット）

食材数：29	うち地場産数：17

「病院給食だから・・・なんて言わせない」を
キャッチフレーズに安全でおいしい家庭の味を患者さんに提供し、
患者さんにご満足いただける給食作りを目指しています。

地産地消の取り組み

○1988年から食べ物の安全性について病院、地域住民、労働組合等と話し合い、患者さんに安全な食材を提供したい、地元で安全な野菜を作ってもらい、地元の農業を守りたい、生産者と顔の見える関係を作りたい等の思いから、無農薬栽培グループからの病院給食への野菜提供を受けて導入に繋がり、現在も続けている。（写真は昨年の地域の食と農のつどい）

食育の取り組み

○地域の中核病院として、栄養のスペシャリストとして、食の知識や取り組みを広めていこうと、栄養科新聞「いただきます」を発行し、地域に配布している。
○昨年度、病院祭で栄養科は「地産地消」をテーマにし、当院の活動を紹介。来院の方々にも試食を提供しながら、レシピなどを紹介。（写真は昨年の病院祭での試食）

生産者との交流

○年に１回援農として、病院職員が生産者の畑へ出向き、芋掘り、芋の選別、白菜の収穫等を手伝い、交流を行っている。（写真は昨年の芋ほり）

○現在は地元４グループの生産者から、年間を通じて14種類以上の野菜を活用している。