

生産局長賞(学校給食・社員食堂部門)

応募者: 山崎製パン株式会社安城工場

メニュー: 三河定食セット

(ご飯、エコポークのミルフィーユ味噌
カツ、サラダバー、赤だし味噌汁、
いちじく入り牛乳羹)

提供先: 山崎製パン株式会社安城工場
(愛知県安城市)



毎月19日に「食育の日」として地元産の豚肉と野菜をメイン食材にしたメニューを2種類提供するとともに、地元産の野菜を中心としたサラダバーを毎日提供。愛知県三河地方特産の「なし」や「イチジク」に加え、JAとの共同企画であるイチジクジャムを使用したメニューも提供するほか、地元産大豆を使用した八丁味噌を使用したメニューを提供している。

<取組内容>

- 1 残渣を活用した飼料で育てた豚肉を利用するなど食品リサイクルループを構築
 - 安城工場内から出た製品ロスや食堂の残渣などを飼料とした豚肉(エコポーク)を使用。
 - メニューの提供に当たり、栄養バランスに加え、JAから提供された畑の様子や収穫地がわかる地図を喫食者向けに提示。
- 2 地元「三河」にこだわった製品開発や地場産物の積極的な活用
 - 米の生産者、JA、地元製粉会社の協力のもと「三河の米粉パン」を製品化。食堂でも提供。
 - 年間を通じて利用頻度の高い野菜と果物は規格外野菜も含めて「三河産」のものを中心に利用。野菜は年間を通してJAから直接仕入れ。



食事バランスガイドにそった栄養バランスメニュー2種



毎日のご飯も地場産・炊きたて 麦や八穀も入れています