

# 審査委員特別賞(外食・弁当部門)

受賞者:三浦 香代子

メニュー:不思議の国のアリス(パン、不思議の国のアリス、赤米のリゾット、キャロットラペ、おからの海老サラダ、芋がら(ずいき)煮、ナスのマリネ、ブロッコリーボイル、蒸しカボチャ、玉ネギのトロトロスープ)

＜使用した地場農林水産物:黒米パン、豚肉、小松菜、赤米、にんじん、ニンニク、おから、キュウリ、芋がら、なす、バジル、ブロッコリー、カボチャ、玉ネギ、パセリ＞

提供先:ヘルシーカフェのら  
(埼玉県 さいたま市)



## ＜メニューの特徴＞

- 「不思議の国のアリス」は豚肉と小松菜のソテーに程よいツブツブ感を残して仕立てた赤米のリゾットをのせ、人参本来のもつ甘みをいかしてマリネにしたキャロットラペが美しい色合いとともに旨みのポイントになっています。
- ひとつひとつはもちろんのこと、全体を良く混ぜ合わせて食べると、はじめて食べる味が口いっぱい広がるようになっています。

## ＜取組内容＞

### 1 食育等の取組

- さいたま市農情報特派員として、生産者との交流を通じ、地場農林水産物の生産販売状況等のレポートと料理メニューの提案を行う他、さいたま市発行の「農情報ガイドブック」に掲載し、広く市民へ情報を提供しています。
- 幼稚園、小中高の学校の栄養士、食品企業等と連携し、子ども達へ日本食文化を伝えることや地域食材の新しい活用法などを学び合っていく場を提供しています。
- 各種料理講座を開催し、地場産物を使用したメニュー等の普及を行っています。

### 2 地域の農林水産業の活性化への寄与

- 県産農産物サポート店に加入し、店舗において契約農家の生産物を販売しています。また、ファーマーズマーケットに契約農家とともに出店し、契約農家が作った野菜を使用した弁当や総菜等を販売しています。
- 埼玉産小麦ネットワークで県産小麦を使用したメニューの開発提案等を行っています。また、学校給食調理講習会等で地産地消メニューの講義や実習を行い、地場産物の普及に努めています。



ファーマーズマーケット



地元農畜産物を使用したこども食育料理講座