

第2回地産地消給食等メニューコンテスト 生産局長賞(外食・弁当部門)

応募者:トラットリア ピッコロソーニョ

メニュー:おいしい若狭の

たっぷりお野菜カフェ弁当
(米粉パンの野菜カレーバーガー、牛乳、
ふくいポークアンドビーンズ、
里芋のきのこあんかけ)

提供先:トラットリア ピッコロソーニョ
(福井県小浜市)



おいしい若狭のたっぷりお野菜カフェ弁当

「おいしい若狭のたっぷりお野菜カフェ弁当」は、子どもたちになじみの薄い伝統料理や野菜を、イタリアンハンバーガーという興味を引くメニュー構成で工夫しました。

伝統野菜の選択については、地元の子どもたちが栽培経験あるものを多く使うことで、単に地元産というだけでなく、実体験を伴った地産地消メニューになるよう工夫しました。

<これまでの取組内容>

1 食育の取組

○ 野菜ソムリエの資格を取得し、地場産野菜を使ったメニューの栄養や機能の説明を行っています。

○ 福井県の食育ボランティアに登録し、料理教室に出向くなど地域の食育活動を行っています。また、学校給食メニューの提案を行い、子どもたちの食育や、地場産給食の普及に取り組んでいます。

2 地域の農林水産業との連携

○ 地域の伝統食文化の継承のため、地場産食材(鯖、若狭ぐじなど)を活かしたイタリアンメニューの開発や、農家との連携を取り、地元の野菜を旬に応じて取り入れるほか、機会を捉えて地場食材のPRを実施しています。



料理教室の様子



学校給食でのメニュー指導



鯖とじゃが芋の重ね焼き・カプチーノ風



若狭ぐじのパリパリ焼き

<最近の取組について>

- ① 野菜ソムリエとして、2ヶ月に一度、地元のフリーペーパーにて、お仕事で忙しいお母さんのための30分以内で出来る「簡単♪美味しい料理と地元の旬の野菜」を紹介しています。
- ② JA若狭ふれあい市場(直売所)と連携して2パターンの料理教室の開催を考えています。A: 季節の地元食材で簡単クッキング、B: 地場産野菜と高級食材を使用した料理です。
また、12月11日には、「親子で地元の野菜を楽しもう♪お家でお子様と一緒に料理してみませんか？」という企画で料理教室を開催予定です。
- ③ 今後、いろいろな業者さんのご協力を得ながら、福井の美味しい野菜をご家庭で気軽に美味しく食べられるような生パスタセットをつくり、贈り物などにご利用いただけるような商品を構想中です。



トラットリア ピッコロ ソーニョ 外観

♪旬の地場産食材をたっぷり使用したメニュー♪
新鮮若狭の魚 香草パン粉焼き
ブロッコリー入り親子クリームパスタ
とみつ金時のティラミス