

農林水産大臣賞

岩手県 盛岡市

岩手県立中央病院 栄養管理科



【地産地消メニュー】

こずかた御膳～いわての美味しいさてんこもり～(十穀ごはん、きびバーグえごまソース、めかぶそば、豆のサラダヨーグルトドレッシング、ほうれん草の白和え、里芋の焼きニヨッキ、ミニトマトのジュレ)

食材数: 32

うち地場産数: 22



旬の県産食材を使用し、病院食として提供できるよう献立を工夫している。こずかた(不來方)とは、盛岡市を指し示す言葉で、地元の美味しい食材をプレート皿に盛り付け、ペっこ(少し)づつ楽しんで頂けるようにとの思いから、こずかた御膳として提供。きびバーグえごまソースは、生産量と種類が豊富な雑穀と鶏肉を使用し、健康ブームで注目されるエゴマを取り入れ、味つけは酸味をきかせたソースに仕上げている。粘りが強く柔らかい県産里芋を、風味豊かな南部小麦と合わせたニヨッキは、豆乳ソースとの相性がとても良い。

地場食材活用の工夫



- 月1回以上、いわて食財の日として、県産食材を利用した郷土料理等を提供している。
- 診療科ごとの特別メニューにおいて、地場産物を積極的に活用している。
- 食材契約時に県産指定を行い、通常献立での利用率を向上。
- 食育推進委員の調理師と管理栄養士が妊婦用のおやつとして、県産食材を使用したメニューを考案・提供。

喫食者への積極的な県内食材の情報提供

【平成28年度人間ドックメニュー】いわてもちもち豚骨すいとん丼
当院で販売する人間ドックの内に地元の地場産でないものと並んでいたため、県内の良いな人材で育まれた食材をふんだんに使用して作成したメニューです。



- 1人でも多くの人に県食材が提供できるよう、病態ごとに調理法を工夫している。(1日の食事提供で約400食程度)
- 提供時には、県産食材を使用していることを知らせるメッセージカードを配布。
- 本メニューは産婦人科、小児科病棟で提供されるもので、県産食材をバランスよく組み合わせ、目でも楽しめる献立として食育の普及にも取り組んでいる。

退院後の食事療法と関連した地場産食材の活用



- 人間ドックで県産品を使用したメニューを提供。(平成28年度4月～7月 143名実施)
- 糖尿病教室で県産品食材を使った家庭料理を紹介し、地場産の良さをPRしている。
- 院内の食堂においても、栄養科監修の減塩メニュー(キーマカレー、ヘルシーラーメン)に、県産食材を使用している。

岐阜県 川辺町

文部科学大臣賞

川辺町学校給食センター



【地産地消メニュー】

ふるさと川辺給食「秋のお彼岸の献立」

(里芋おはぎ、牛乳、豚肉とさつまいものかりん揚げ、香りあえ、とうがんの吉野汁、梨)

食材数:30

うち地場産数: 17

1日の提供数: 920食

※小学校中学年の中栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
674 kcal	25.2 g	18.2 g	24.3 %	346 mg	114 mg	3.3 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンD	食物繊維	食塩相当量
3.1 mg	176 µgDIE	0.59 mg	0.49 mg	35 mg	8.5 g	2.4 g

「里芋おはぎ」は、里芋がとれるお彼岸の頃に、米の豊作と家庭円満を感謝し、神仏に供えられているもので、米が貴重な時代に、里芋でかさ増しをして食べられたことが始まりの郷土料理。あんこも朝早くから煮て作り、米をつぶして丸めて手作業で包んでいる。岐阜県産豚肉とさつまいも揚げは、切り方を工夫し、よく噛むことを意識できるように、またアーモンドの香ばしさで子どもが好む味つけにして、噛めば噛むほど旨みが出る料理。地域の新鮮な野菜がたっぷり味わえる香りあえや吉野汁、デザートには旬の梨を組み合わせている。

地産地消の理解を深める工夫、授業との連携



- 年1回以上、各学年、栄養教諭、担任が連携し、教科や学級活動による食に関する指導を実施。(食べる意欲向上、給食の食べ残しなし)
- 地場産物を使った日は一目でわかるように「かわべジタンマーク」(児童からの募集デザイン)を掲載。
- 毎月「ふるさと川辺給食」を実施。給食時間の食指導を栄養教諭が実施。

学校・地域・家庭への情報提供と地域連携



- 児童と生産者とのふれあい給食の実施(1月の学校給食週間)
- 食育通信(パクパクつうしん)を通じて、ふるさと川辺給食や地産地消の取り組みを、保護者等へ情報提供。各学校で実施する試食会や親子給食でも地域の生産者との連携を紹介。
- 町民対象に、年3回以上、食育講座を実施。

行政と連携した地場産物の供給体制づくり



- 愛菜の会(生産者10名会員)との連携(役場が仲介、毎月受注)収穫前には、栄養教諭が畑に出向き、食育通信で情報発信。
- 月1回、役場の担当と連携し、愛菜の会と情報交換を実施。収穫量が難しい場合は、地域の市場で県内産物を優先納入。
- 県内産物の使用割合平均46%、多いときは57%。

福井県 高浜町

農林水産省
食料産業局長賞

高浜町学校給食センター



【地産地消メニュー】

旬を体験したふるさと給食

(麦ご飯、牛乳、空豆のかき揚げ杜仲茶塩、ごま和え、さごし汁)

とちゅううちや

食材数: 23

うち地場産数: 15

1日の提供数: 1010食

※小学校中学年の栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
659 kcal	26.2 g	19.7 g	26.8 %	350 mg	97 mg	3.1 mg
亞鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
3.2 mg	191 µgNE	0.59 mg	0.62 mg	41 mg	5.1 g	1.9 g

毎月19日の食育の日は、「ふるさと給食の日」として、地場産物や郷土食を多く取り入れた献立を提供。6月は旬の食材を題材に、1年生の体験活動と関連させた空豆をかき揚げにし、一緒に地場産わかめとちくわを加えたもの。ポイントは、町木で特産品の杜仲茶で作った杜仲茶塩。地元漁協の協力もあり、魚のメニューも多い。平成27年度から週5回の米飯給食となり、和食の給食も増加。今年度の「ふるさと給食の日」では、地場産物と健康長寿の組み合わせの「まごわやさしい」食材を意図的に取り入れている。

地産地消の理解を深める工夫、授業との連携



- 学年毎に農業体験や生産者との交流を取り入れた学習を実施（1年生は空豆等の皮むき、梅加工体験、2年生は芋ほり体験、3年生は姿を変える大豆体験、4年生は伝承料理の調理実習、5年生は魚さばき体験等）
- 6年生は、地場産物を活用した献立づくりを行い、県の学校給食コンテストに参加。

学校・地域・家庭への情報提供と地域連携



- 親子料理教室、学校給食レストラン（試食会）の実施、食育だより等を通じて、保護者へ地場産物の活用について情報発信を行っている。
- 学校給食週間では、給食を支えていたる人々（農家や漁協等）を取材して紹介している。

生産者と連携した地場産供給体制づくり



- 地域の学校給食生産者グループが作る野菜を中心に献立。少量でも使用。予定外でも献立変更等で対応。
- 水産物は地域の漁協の加工場で、給食用に扱いやすく加工もらっている。
- 地域加工グループで作る加工品も給食に取り入れて地場産物の活用促進。
- 給食センターでの扱いが難しい食材は、業者に加工を依頼して活用。

岐阜県 中津川市

農林水産省
食料産業局長賞

中津川市立東小学校・田瀬小学校



【地産地消メニュー】

目と舌で味わう夏の中津川（麦ご飯、牛乳、恵那鶏の夏野菜きらきらソース、おかかあえ、ピリッと大豆まるごと汁、冷凍みかん）

食材数:30

うち地場産数: **21**

1日の提供数:70食(田瀬小)

※小学校中学年の栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
675 kcal	30.2 g	17.6 g	23.5 %	368 mg	112 mg	3.1 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
3.6 mg	293 µgRE	0.59 mg	0.56 mg	51 mg	6.3 g	2.4 g

恵那鶏を地元の米粉で天ぷらに、特産品の「糸寒天」と、トマト、オクラ、なす、ズッキーニ等の地場産物を使用した和風のソースで、糸寒天がきらきらと反射し、目にも涼しい夏の料理。ピリッと大豆まるごと汁には、飛騨美濃伝統野菜「あじめこしょう」をアクセントに、程よい辛みが食欲をそそる。本メニューは、大豆について理解を深めるための生きた教材としても利用。授業や大豆の栽培、生産者との交流、子どもたちの作った味噌を給食で提供するなど、授業と結びつけながら大豆・大豆製品を積極的に給食に取り入れている。給食に使用する乾燥大豆・大豆の水煮は年間100%県内産を使用している。

地産地消の理解を深める工夫、授業との連携



- 教科や総合的学習の時間で、生産者が講師となり、3年生は社会科で農家の仕事について、総合的学習の時間では特産物である栗について話を聞いたり、5年生では、総合的学習の時間で、1年を通じて米づくりを行い、日本の食文化について理解を深めている。

学校・地域・家庭への情報提供と地域連携



- 平成25年度から母親委員会と連携し、親子バイキング給食等の実施。
- 中津川市の農業祭でも、地場産物を使った給食の取組みを紹介。
- アグリワーマン中津川（農業生産グループ）から毎月市内で作られる野菜を納入。こまめな情報交換や、直接納品で仲介料が抑えられている。

行政と連携した地場産物の供給体制づくり



- 平成12年度から組織作りを行い、生産者から安定的に地場産物供給ができるシステムを構築。農家によっては年間一律価格で提供され、価格変動の激しい葉物野菜も安定価格で納入できている。
- 平成27年度使用野菜全46品目、うち県内産65%、市内産63%。

大分県 佐伯市

佐伯市立佐伯小学校



【地産地消メニュー】

「佐伯を知って、佐伯を受け継いでいってなあ」給食（発芽玄米ご飯、牛乳、ブリカまの塩焼き、カボスと白菜のごまだし和え、米粉だんご汁）

食材数:21

うち地場産数: 21

1日の提供数: 362食

※小学校中学年の栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	脂質(%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
598 kcal	22.3 g	17.0 g	26%	325 mg	87 mg	2.2 mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
2.8 mg	160 µgIE	0.51 mg	0.46 mg	24 mg	4.5 g	2.4 g

ブリカまの塩焼きは、佐伯市で養殖が盛んなブリを大手業者に出荷する際、HACCP方式認定工場で加工する過程で、毎日大量に処分されている「ブリカま」を給食で使ってほしいとの相談をきっかけに始まったメニュー。食品ロスや命をいただくことの意義を学ぶ、子ども達の生きた教材としても利用している。同じく処分されていたブリ中落ちも挽肉替わりにし、ブリバーグ、ブリカレー等で活用している。「ごまだし」は、白身魚が大量に獲れた時に作られる昔から伝わる常備調味料で、和え物のほか、炒飯やスパゲッティ等の献立にも使用している。

地産地消の理解を深める工夫、授業との連携



- 平成22年度から毎月1回、佐伯市の魚であるアジや鮎を丸ごと一匹食べる、尾頭付の魚を食べる口を設定。
- 郷土の調味料である「ごまだし」も総合的学習の時間の教材として活用。
- 高校の農業実習圃場で、児童が田植え体験を行う。その高校生が作った野菜を給食食材として購入し、高校生を招いた給食会も実施。

学校・地域・家庭への情報提供と環境活動



- 毎日大量に処分されるブリカまを給食用にアレンジし、ブリの中落ちもミンチにして、給食に活用。
- 4年生では、総合的学習の時間で、給食の生ごみをリサイクルし「菌ちゃん野菜づくり」を実施。
- 給食廃油を公用車の燃料に使用。

行政と連携した地場産物の供給体制づくり



- 平成20年度に佐伯市食育推進会議発足し、「さいき活き活き献立」を開始。生産者との交流給食の実施や掲示資料等を作成して地場産物の情報を発信。
- 佐伯市学校給食地域食材導入促進会議で食材納入の推進体制を整備。
- 行政とJAから、毎月10日に食材の生産量・必要量や価格等の情報共有メールが配信されている。

長野県 長野市

**農林水産省
食料産業局長賞**

社会福祉法人 出光会 上高田保育園



【地産地消メニュー】

信州の夏野菜やたら給食(発芽玄米入りご飯、西山大豆の豆腐ハンバーグ、やたらソース、トマトのごまあえとブロッコリー、夏野菜とえのきのすまし汁、梅ジュース)

食材数:28

うち地場産数:20



「やたら」は長野県北部に伝わる夏野菜たっぷりの郷土料理。夏野菜の新鮮な味わいと、口に入るなめらかさ、だし醤油の風味が入り混じって食欲をそそり、暑い時期でもご飯がすすむ信州ならではの味を、子どもたちが好きな西山豆腐のハンバーグのソースに活用。完熟トマトは、すりごまで口当たりをまろやかにするなど、食べやすいよう優しい味に仕上げている。豊富な夏野菜に恵まれた郷土の豊かさと、暑い時期を乗り切ってきた先人の知恵、地域で受け継がれてきた伝統を、子どもたちへ伝え、体と心に残る給食を目指している。

地域の生産者や流通業者と連携した食農保育の実践



○園児たちは、じゃがいもの植え付け、田植え、だいこん収穫、味噌作りなど、年10回ほどの農作業と味噌づくり等を通じて生産者と交流。

○夏祭り、収穫祭、かかしあげ、もちつき等、昔ながらの地域行事に参加することで、食と農への理解、いのちをいただく感謝の気持ちを育んでいる。

子ども達のためを考えるこだわりの給食を提供



○和食中心の献立で、子どもにとって、「いま何が大事なのか」を考え、油と脂肪を控え、食材には農薬や添加物が使われていないものを選んで使用。

○食器は持つ力を養えるよう重量感のある陶器製、箸は長野市戸隠の竹を使っている。100%国産天然木で作られた園舎の広いホールで、みんなで食べている。

地場産物活用の工夫



○給食の米・野菜・醤油は、地元の(有)カネマツ物産が、農薬や化学的肥料を使わない地元野菜を集めて配達。

○1年間で野菜33品目、年間計約2,220kgと加工品(味噌、淡竹水煮、杏ジャムなど) 年間系約104kgを使用している。

○年間使用の多い野菜(にんじん、キャベツ、じゃがいもなど)は栽培計画まで把握し、安定供給を図っている。

愛知県 刈谷市

株式会社グリーンハウス テンソーカフェ5号館営業所



【地産地消メニュー】

めざまし地産地消プレート(五目玉子、寄せ豆腐、水菜と海藻酢の物、ナスのマリネ、ゴロっと野菜ピーナッツ和え、健康ドリンク)

食材数: 19

うち地場産数: 7



1プレートで多くの地場産食材が堪能でき、栄養バランスを考慮した健康な朝食メニュー。野菜不足傾向の単身赴任や独身者に配慮し、朝食の大切さや野菜の美味しさを知って貰えるよう、塩分摂取量を意識した味付けで、野菜本来の味を楽しめるよう工夫。調理も歯ごたえを残し、食べて満腹感を感じることを意識し、ステームコンベクションの活用で油の量を抑えている。これらの健康づくりの後押しとなる食事を、刈谷市特産の坊ちゃんかぼちゃや、テンソートマト、地元の手作り豆腐など、地場産食材を活用した朝食で実現したことが本メニューの最大のポイントである。

社員の健康を考慮した
地場産活用のメニューを考案

- メリハリのある働き方として朝方勤務推進のため、健康的な食事の実現と食育の観点から考慮した「めざまし地産地消プレート」(5月~8月)を実施。
- 地産地消プレートは、3つ以上の県産食材を含むことをメニューの基準とし、一日二分の一が摂取できるよう構成。
- 栄養面を意識したメニューのため、プランニングは栄養士が担当。

喫食者への情報提供



- 食育の一環として、地産地消のPOPの掲示や、提供されたメニュー内容のPOPの掲示し、地元食材の情報が喫食者の目にとまるよう工夫。
- プライスカードには、栄養素のほか、野菜量も提示し、野菜摂取量が把握できるよう工夫。
- 地産地消の取り組みは、昼食でも月4回実施。

地場産物活用の工夫



- 季節感に配慮した地場野菜を活用するとともに、刈谷特産のよせ豆腐やしょうゆ等も活用。
- 食材には、テンソーが育てる野菜も、衛生面に配慮しながら活用。
- 愛知県内、刈谷市周辺の食材を調達活用していくため、西三河農林水産事務所と連携している。

熊本県 人吉市

認定こども園 さざなみ保育園



【地産地消メニュー】

くまさんの人吉物語(きびおにぎり、チキンソテー梨ソース、きくらげとキャベツのサラダ、さざなみ収穫スープ、牛乳かん)

食材数:21

うち地場産数:14



菜園活動で栽培している、トマト、ナス、ピーマン、枝豆を使ったスープは、子どもたちが楽しみにしている献立の1つ。食材に、人吉球磨地域の特産物である生きくらげを使用し、独特的の食感を楽しむことができ、また栽培が盛んな梨も、果物としてそのまま使用するだけではなく、ソースの甘みとして砂糖代わりにも使用している。酪農家が生産する牛乳を使った料理も考案して提供。①自然物としての食材に関わる、②自然物から食材への変化を知る、③美味しく食べる、④しくみと関わりを学ぶ、の4つの視点から食育活動に取り組んでいる。

生産者等と連携する
食育活動の実践

- 菜園での栽培活動、地域の畑を借りてさつまいもやジャガイモの苗付けや収穫体験、イチゴの収穫体験など、農家の協力を得ながら実施している。
- 毎月1回、食育の日を設定し、地域農産物を利用したクッキング（年4回）、どうもろこしや空豆等皮むき（5回）等を実施。

子ども達の「食」への関心を
高める工夫

- 絵本や物語からイメージした献立を提供し、子ども達の関心を高め、発達に応じた食器の使い方、箸の持ち方等学習。
- 運動会や発表会の演目にも食育テーマを取り入れ、成長の披露の場としている。
- 収穫した米を炊飯したり、ジャムにする体験等、美味しく食べやすく変化する様子を子どもたちに伝えている。

地場産物活用の工夫
(保護者や地域への情報提供)

- 園内に無農薬栽培している野菜を販売できる場を提供。
- 収穫体験などは、子育て家庭にも呼び掛け一緒に体験し、レシピ提供や試食会等の交流を実施。
- 保護者や子育て家庭を対象に、地域の方による、地場産物を使った郷土料理教室を開催（年3回）

農林水産大臣賞**福岡県 福岡市****株式会社丹青社 福岡県物産観光展示室 よかもんカフェ****【地産地消メニュー】****よかもん弁当**

(豚肉と茄子と無花果の重ね巻き照り焼き風、博多すぎたけと大木町産きのこのおろし和え、ゴボウ・ネギ・ジャコのかき揚げ、朝倉蓮根と紫芋のしょんしょんマヨサラダ、糸島産ひのひかり赤米入りごはん、カボチャと油揚げのお味噌汁、梨とカボスのジュレ、八女ほうじ茶)

食材数:33

うち地場産数:25

福岡のよかもん(=良いもの)を出来る限り使用し、食材の旬を意識した日替わりランチを提供しています。よかもん弁当の構成は、主菜1品、野菜メインのおかず3品、ご飯、お味噌汁、甘味、お茶で、主菜は肉・魚を曜日毎に替え提供。今回のメニューのポイントは、旬の無花果とナスを使った主菜。ソースに使用した無花果ジャムも店仕込みのものを使用している。また、おろし和えに使用した「博多すぎたけ」は、味・香り共によく、福岡県大木町で初めて人工栽培に成功した貴重なきのこ。調味料の「しょんしょん」は、なめ味噌のこと。県内でも地域限定の呼び方ではあるが、メニューの名称として活用している。

旬の県内産食材を積極的にメニューに活用

- 県の「ふくおか農業応援団」に登録。毎月19日の食育の日に、庁舎ロビーで行われる野菜加工品直売会と連携し、「よかもん弁当 食育の日特別バージョン」を提供。
- 地場産野菜は県内各所の直売所等から仕入れている。食品ロスの一環で、出荷できない食材も積極的に購入。

地元業者をセミナー講師としたワークショップの開催

- 地元の茶園主催によるお茶のイベントを2ヶ月に1回開催。オリジナルハーブブレンドティーを作るなど、回を重ねるごとに参加者が増えている。
- 地元の製粉会社を講師に迎え、「県産品愛用イベント」を開催。地元八女産小麦粉と、一般の小麦粉との食べ比べや、粉の使い分け等を伝えている。

県内各地の加工品等を店内でPR

- 県が注力する野菜等は率先して使用し、食べ方の情報提供を行うことで、個人消費に繋げている。
- 地元農業高校生が実習で製造した加工品や野菜を積極的活用。
- 道の駅やJAオリジナル商品等をカフェ併設の物販コーナーにて販売している。

栃木県 那須塩原市

農林水産省
食料産業局長賞

ふるさとにしなす産直会 おふくろ亭



【地産地消メニュー】

高齢者向け「ゆうあい弁当」

(ごはん、さやいんげんと豚ひき肉のオイスター ソース炒め、サラダ、おかから煮、天ぷら、じゃが芋の甘味噌、漬物)

食材数:29

うち地場産数:27



高齢者配食では600~700calのカロリー制限がある中、高齢者の方々が、目で楽しみ、地場産食材を数多く食し、体に良くて満足して貰えるお弁当作りを心掛けている。朝採りの野菜をふんだんに使い、全て手作り。米は有機減農薬の特別栽培米で、冷めても甘みと照りがありおいしいと好評。地場産豚肉は柔らかく、いんげんを加えてオイスターソースであつさりと仕上げている。地場産大豆で作った自家製味噌は風味がよく、みそ汁のほか、甘味噌で季節野菜を和えるとツヤが出て食材が引き立つ。7種のおかずと23種類の食材を高齢者が食べやすいように細かく刻み、薄味に仕上げている。

農業への付加価値化への挑戦



○ふるさとにしなす産直会は、米の流通が激変し、野菜の輸入が増加する中で、農業の生き残りをかけ、展望を切り開く方策として、平成8年11月に設立。

○農家レストランから加工の幅を広げ、地域の女性の活力を生かして、惣菜部を組織。

地域密着型の社会貢献活動 の実践



○社会福祉協議会の宅配弁当事業を受託。単身高齢者世帯に、栄養ある食事をとつてもらうとともに、お弁当を届けながら安否確認を目的に、ボランティアが宅配している。

○季節のお弁当の食材は、年間を通して、会員の手で生産されるものを使用し、安定した供給が保証されている。

食の提供・活用、 女性・高齢者の活躍へ発展



○野菜の直売にとどまらず、野菜、蕎麦、米、肉それぞれの生産から消費の流れが、女性や高齢者の活躍の場となり、弁当作りへも発展。

○平成27年度には、ふるさと納税の御礼品を提供。

○平成28年度からグリーン・ツーリズム導入等を予定している。

富山県 射水市

農林水産省
食料産業局長賞

葉つぴ～カフェ tutti



【地産地消メニュー】

Tuttiランチ(ご飯、ヤーコンの酢物、人参のクミンサラダ、小松菜ナムル、レンズ豆の肉味噌風、天ぷら、人参の糠漬、イカと小松菜のはんぺん、小松菜サラダ、おつゆ)

食材数:30

うち地場産数:29



自家農園で栽培している小松菜を中心に、射水市内を始め、県内の旬の野菜を食材にしたメニューを提供。主食1、主菜1~2、副菜5~6、汁物1を基本に、副菜の品目を増やし、より多くの野菜を食べてもらえるように、また食材の本来の美味しさを活かす調理法も工夫している。献立では、イタリアンパセリ、ルッコラ等の自家製ハーブやスパイスを使い、新しい食べ方を提案。献立を考えながら、畑の作付けを行い、視覚からも味わってもらえるよう、緑、黄、赤など、色の組み合わせも大切にしている。

自社農園を始め、地場産野菜の積極的な活用



○平成25年に12月に開店し、自農園産の新鮮な小松菜をメイン食材に食事やスイーツを提供。

○射水市の特産物である水菜、いちご、マスカット、ブロッコリーやその他の旬な野菜は、地域内の農家から仕入れている。

消費者との交流会の開催



○消費者との交流会を開催し、小松菜の栄養価や料理法を伝えている。
(年間10回150名参加)

○体験教室では、小松菜のナムルオニギリ、小松菜丼、小松菜お好み焼き等、楽しみながら小松菜の理解と普及に努めている。
○県産小松菜 P.R の為、直売専用のFG袋に印刷、パンフレットにして配布。

様々な主体との連携



○子育て情報誌や野菜ソムリエとコラボ、「富がえりのレシピ」にも参加し、小松菜の良さを P.R.

*富がえりのレシピ…農家、シェフ、主婦等が集結して作った、富山の食材を紹介するレシピ集。

○カフェ直売では、近隣農家の野菜や果物、加工品を受託販売している。