

社会福祉法人正和会

兵庫県

第10回

地産地消給食等メニューコンテスト

農林水産大臣賞

学校給食・社員食堂部門

おばんざい ～鯛めしバージョン～

- 明石鯛の鯛めし（ひつまぶし風） ● 但馬牛と大根のステーキ
- 3 種そばの 3 味盛り ● 夏野菜の太子味噌添え ● 猪名川椎茸のすりごま揚げ
- 播州百日鶏の餃子 ● トマトのはちみつ漬け ● いちじくの梅酒ゼリー

正和会では、家庭と同じ食事を目指し、食育を「見て、匂って、食べて、体験して楽しくおいしい健康的な食事」として、「食レクリエーション（食レク）」という呼び方で推進しています。本メニューは、食事量が少なくなりがちな高齢者の方にも、多くの料理を食べる楽しみを味わってもらうために、一品を少量ずつ提供する「おばんざい」スタイル。県産食材は仕入業者に積極的に紹介してもらい、近郊の食材は提携農家などを増やすことで安定的に旬の安価な食材を仕入れています。「猪名川椎茸のすりごま揚げ」は川西市らしく山の幸を多く使用しています（地元の特産品の椎茸、とろろ芋、明石鯛を使用）。新しい調理法の提案も行いながら、高齢者でも食べやすく家庭での再現性も考慮したメニューです。施設内の農園では入居者の方が野菜栽培したり、交流スペースでは地域住民の健康促進のためのイベント等を行っています。



「おばんざい～鯛めしバージョン～」



少量ずつ色々食べられる食レクリエーション



施設内の農園での栽培、収穫体験