

地産地消給食等メニューコンテスト
受賞団体の紹介

第8回(平成27年度)～第6回(平成25年度)

第8回 地産地消給食等メニューコンテストの審査結果について

1 地産地消給食等メニューコンテストの概要

地産地消の取組を一層促進するため、学校給食、社員食堂、外食・弁当等において、生産者との交流促進等の取組を行いつつ、地場農林水産物の食材を活用しているメニューを募集し、審査委員会による審査を経て優れたものを選考の上、表彰する。

なお、メニューコンテストは平成20年度から実施しており、本年度で8回目の実施である。

2 選定の経緯

(1) 公募期間：平成27年6月2日～7月15日

(2) 地方農政局等を経由して応募のあった129件の中から、平成27年10月7日に開催した審査委員会において、農林水産大臣賞候補2件、文部科学大臣賞候補1件、食料産業局長賞候補7件、審査委員特別賞1件を選定。

【「地産地消給食等メニューコンテスト」審査委員名簿（敬称略）】

氏 名	所 属
浦上 節子	農業者（元JA高岡 高岡市農業センター 副所長）
柏田 幸二郎	かさね 料理長
金田 雅代	女子栄養大学名誉教授
永木 正和	国立大学法人筑波大学名誉教授
服部 幸應（審査委員長）	服部栄養専門学校 校長
山際 博美	山際食彩工房 代表

<応募条件>

- ① 地産地消メニューの食材として、地場農林水産物を利用していること
- ② 地産地消メニューを継続的に提供していること
- ③ 地産地消メニューの食材として地場農林水産物を安定的に調達するため、学校や事業所等が所在する地域の生産者等と連携しているなどの取組があること
- ④ 児童や保護者、喫食者等に対する食育や地域農業等への理解促進の取組があること

<審査基準>

地産地消給食等メニューコンテスト実施要領の審査基準に照らし、優れたものについて表彰

※実施要領は本報告書117ページを参照

第8回 地産地消給食等メニューコンテスト 受賞者一覧

I 学校給食・社員食堂部門

1 農林水産大臣賞

受賞者	受賞メニュー
彦根市立病院 (滋賀県彦根市)	初夏の地産地消(滋賀県産ごはん、滋賀県産ピワマスの香草パン粉焼き、近江牛ミンチのそぼろ煮、彦根産きゅうりの酢醤油和え、ブランマンジェ(愛東メロンソース))

2 文部科学大臣賞

受賞者	受賞メニュー
越前町立朝日学校給食センター (福井県越前町)	100%地場産「えち膳の日」献立(有機玄米ご飯、牛乳、イカゲソから揚げゆかり風味、小松菜とわかめの梅肉あえ、にゅうカレー、きゅうちゃん漬、いちごゼリー)

3 農林水産省 食料産業局長賞

受賞者	受賞メニュー
住田町学校給食センター (岩手県住田町)	春のすみたつ子給食(ごはん、牛乳、清流豚のバツケ味噌焼き、わらびと切干大根の酢の物、すみた山の恵み汁)
本巣市学校給食センター (岐阜県本巣市)	豚肉の生姜焼き混ぜご飯、牛乳、厚あげのきのこ和風だしあんかけ、小松菜の煮びたし、みそけんちん汁、いちご(美濃娘)
箕輪町立箕輪中学校 (長野県箕輪町)	発芽玄米ごはん、牛乳、箕輪フェンシング井、野沢菜刻み漬け、信州ベジ多みそ汁、ブルーベリー
最上総合支庁 お食事処 千起 (山形県新庄市)	梅雨の憂いを吹き飛ばせ!心を整える。定食(最上早生の蕎麦ボナーラ、ごはん、庄内産夏イカと最上赤にんにくのマリネ、達者 de 菜のゴマ和え、やまがた地鶏と大蔵産トマトのコンソメスープ、黒五葉のコーヒーゼリー、漬物)
社会福祉法人 あすなる会 かがの保育園 (岩手県盛岡市)	七夕ランチ(たなばたちらし寿し、鶏肉と枝豆の中華煮、星麩のすまし汁、果物、フルーツゼリー、星せんべい)

Ⅱ 外食・弁当部門

1 農林水産大臣賞

受賞者	受賞メニュー
株式会社 アクアフードジャパン (長野県長野市)	信州産ポークときのこの「スパイシートマトカレー」セット (スパイシートマトカレー、豆乳とスムージーのスープ(気泡クリーム)、豆苗サラダ、コーヒー)

2 農林水産省 食料産業局長賞

受賞者	受賞メニュー
株式会社 知久 (静岡県浜松市)	野菜美人弁当(黒米入りごはん、菜めし、切干大根煮、かぼちゃ煮、竹の子煮、椎茸煮、茹オクラ、男爵コロケ、小松菜ごま和え、人参煮、茹ブロッコリー、レタス、ししとう素揚げ、ミニトマト、ゴーヤチャンプル)
株式会社 ビストロくるるん (福岡県大木町)	夏の元気ビッフェ(黒豆玄米ご飯、具だくさん味噌汁、イカと夏野菜の塩だれ炒め、トマトの土佐酢ジュレ、白和え、新じゃがのごろっと味噌煮、なすの揚げびたし、ころころエリンギ、アスパラときゅうりの梅肉和え、いちじく)

3 審査委員特別賞

受賞者	受賞メニュー
小川農園 株式会社 (兵庫県姫路市)	パスタソリーゾランチ(ラビオリ、サラダ、アランチーノ、お米ケーキ)

農林水産大臣賞

滋賀県 彦根市 彦根市立病院



【地産地消メニュー】

初夏の地産地消（滋賀県産ごはん、滋賀県産ビワマスの香草パン粉焼き、近江牛ミンチのそばろ煮、彦根産きゅうりの酢醤油和え、ブランマンジェ（愛東メロンソース））

食材数：27

うち地場産数：8



地元中学生が農業体験を通じて作った収穫した野菜を使った料理

彦根市を中心に、近隣市町村（多賀町、甲良町、豊郷町）及び、県内産の食材を利用。また年4回、地産地消イベントとして、全ての料理に、季節の旬の地場産食材をふんだんに使ったメニューを提供している。滋賀県産ビワマスを使い、シンプルながらも患者が食べやすいようにオープンでじっくり柔らかく調理するなど工夫がみられる献立となっている。

生産者や地域の関係者との連携づくり



○平成24年から、行政関係部署、JAと連携し「地産地消の取組を推進するための会議」を開催、地産地消の取組への協力要請、JAから農産物の情報提供、病院給食で使用する野菜の報告等を行っている。
○管理栄養士が生産者を訪問し、畑の見学や意見交換を行っている。作物状況や農産物の特長等を書いたポスターを制作し、院内に掲示する他、生産者へ渡し、病院での地産地消の取組の理解に繋げている。

病院内外への地産地消の取組の理解促進



○院内の医師・看護師などで構成する栄養管理委員会で、地産地消の取組について報告するとともに、希望する医師へ地産地消メニューを食べて貰うなど、院内スタッフへの周知に努めている。
○病院主催の「病院ふれあいまつり」で、病院給食での地産地消の取組をパネルで紹介。
○市内小・中学生が農業体験で収穫した野菜を給食食材として使用。患者へ提供する際、そのことをカードで伝え、地域との繋がりがわかるようにしている。

地場食材活用の工夫（顔の見える関係づくり）



生産者さんと顔の見える距離での食事会

○病院で1年間使用する食材と総重量をJAに情報提供し、必要に応じて生産量を増やして貰っている。JAから地域で栽培を開始した新しい作物の情報提供してもらい、献立に反映。
○「生産者と顔の見える距離での食事会」と題し、取引業者や生産者、市関係者等の集う機会を設け、情報交換の場を作っている。
○年々地産地消率は高まり、平成27年2月は、野菜総使用量の51.6%、15品目の地場産物を使用している。

文部科学大臣賞

福井県 越前町

越前町立朝日学校給食センター



【地産地消メニュー】

100%地場産「えち膳の日」献立

(有機玄米ご飯、牛乳、イカゲンソから揚げゆかり風味、小松菜とわかめの梅肉あえ、にゅうカレー、きゅうちゃん漬、いちごゼリー)

食材数: 25 うち地場産数: **18** 1日の提供数: 1080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
687 kcal	24.0 g	22.9 g	30 %	401 mg	106 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
3.8 mg	212 µgRE	0.53 mg	0.49 mg	55 mg	4.7 g	2.7 g

越前町は、県内トップの地場産使用率であり、毎月実施する「ふるさと献立」のほか、6月と11月に実施する100%地場産給食「えち膳の日」のため、JAや漁協と学校などが集まって地場産物に関する情報交換を実施。受賞献立には、福井県が消費量日本一の生揚げをカレーに使用し、地場食材を身近に感じてもらうとともに、越前漁港で水揚げされたスルメイカの足の唐揚げや小松菜、漬物を提供することで、噛むことを意識させた献立となっている。

地産地消の理解を深める工夫、授業との連携



○小学5年生を対象に、社会科との関連を図り、地場産物を使用した学校給食についての授業を実施。授業の中ではフードマイレージ、健康、地産地消の意味、安全と環境への工夫等を伝えている。
○平成23年度から地場産物PRマスコット「海土里ちゃん」のイラストを活用し、旬の地場産物ポスターや学校給食カレンダーを作成し、毎月掲示している。

学校・地域・家庭への情報提供と地域連携



○町内栄養教諭、学校栄養職員が酪農家や生産者への取材を行い、「越前町地産地消MAP」を作成。
○食育イベントによる学校給食試食体験コーナーの実施。
○町の「越前町地産地消食育推進協議会」と、県の「地場産学校給食推進のための会議」で、学校給食試食体験企画や「えち膳の日」に使用する食材の協議など年3回程度開催。

地場産物活用の工夫 (新たな加工品の開発など)



○地場産使用率は、平成26年度76.3%、品目数47品目。(うち、魚8品目。週2回は魚の献立を提供。)
○漁連や直売所から翌月の納入状況の情報を貰い、予定外の食材や少量の食材提供にも柔軟に対応するとともに、地場産加工品も積極的に使用することで地域の農林漁業に貢献。
○アカガレイを活用した学校給食向けの商品開発を実施し、更なる魚の使用拡大を図る。

農林水産省
食料産業局長賞

岩手県 住田町

住田町学校給食センター



【地産地消メニュー】春のすみたっ子給食

(ごはん、牛乳、清流豚のバツケ味噌焼き、わらびと切干大根の酢の物、すみた山の恵み汁)

食材数:21 うち地場産数: **16** 1日の提供数:541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
647 kcal	27.9 g	19.0 g	26.4 %	330 mg	97 mg	2.7 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
3.7 mg	162 µgRE	0.59 mg	0.48 mg	12 mg	4.6 g	2.0 g

住田町では、地元の食魅力再発見及び地場産物の利用促進を目的に「すみたっ子給食」として、年4回、町内の保育園・小学校・中学校・高校で、統一メニューを実施。受賞献立は、郷土料理の「わらびと切干大根の酢の物」や地元で採れたたけのこ、ふきや山菜などをふんだんに使った「すみた山の恵み汁」など、春に地元で採れる山菜を中心に旬を意識した献立で、子供達に郷土料理や季節を感じてもらえるように工夫されている。

地元生産者や地域関係者等との交流・連携



○町内横断的に設置された住田町食育プロジェクト推進委員会に参画し、地場産物やその調理方法等について情報交換を行っている。

○町内の養豚、鶏肉、農産物等の生産者と年4回、交流給食会を実施。地元の食材や農畜産業について児童・生徒が理解を深める場となっている。

家庭・学校・地域を繋ぐすみたっ子給食の実施



○年4回の「すみたっ子給食」では、町内の食文化、地場産食材を生かした献立を提供。地域が連携することで、使用する食材の幅が広がり、児童・生徒だけでなく、地域住民へ広く普及啓発することで、地元の良さを再発見するよい機会となっている。

○家庭への周知を図るため、事前事後に給食便りの配布、ホームページやSNS等を使用した情報発信を実施。

地場産物活用の工夫(米飯施設の設置など)



○地元食材を取り扱っていた業者が閉店し、町内産使用割合が減少したが、低農薬で野菜栽培を行っているグループと連携を強化することで、学校給食に地場産物を継続的に使用出来ている。

○学校衛生管理基準に対応すべく、給食センターの敷地内に、米飯給食施設を整備し、米飯給食を週4回提供。町内産米使用が大幅に増加。

農林水産省
食料産業局長賞

岐阜県 本巣市

本巣市学校給食センター



【地産地消メニュー】豚肉の生姜焼き混ぜご飯、牛乳、厚あげのきのこ和風だしあんかけ、小松菜の煮びたし、みそけんちん汁、いちご（美濃娘）

食材数:21 うち地場産数: **13** 1日の提供数:5,225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
684 kcal	31.1 g	23.1 g	30 %	532 mg	137 mg	5.2 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
4.4 mg	220 µgRE	0.51 mg	0.56 mg	39 mg	5.6 g	2.8 g

中学校の生徒が地域の食材を使い、家族の健康のために考えた献立の中からバランスの取れた献立を栄養教諭がアレンジし、市内の児童生徒に提供された献立。本巣市で生産されている「文殊にゅうとん」と地場産玉ねぎを使用した混ぜご飯と地元産の野菜たっぷりの「みそけんちん汁」で簡単にスタミナがつく献立となっている。5,200食分の食材を安定的に納入するため、直売所と常に連絡を取り合い、地場食材の量と質の確保を図っている。

学校の授業や食育との連携



○中学校での「家族の健康を考えた食事づくり」において、考案された地場食材を使用したメニューを食べることで、生産者の思いを実感させている。

また、小学3年生の社会科「農家の仕事」の授業で、特産物の柿について、生産者から直接話を聞く機会を提供。

○地域の食材への理解を深めるためにクイズやイラストで工夫した「ふるさと食材」の資料の掲示を行っている。

メディア等を活用した地場産物の情報発信



○生産者や加工業者、流通業者（JA担当者等）と、地域産物を使用した献立の試食会を開き、食材活用情報の情報交換を実施。特にJAが開発した本巣市産の米粉麺「はつめん」を使った献立は、テレビやweb等で、学校給食の取組みとして情報発信。

○市内産食材の使用日は、市のマスコットキャラクターのイラストで関心向上。

地場産物活用の工夫（直売所との連携）



○JAが営業する農産物直売所と常に連絡を取り合うことで、5,200食の食材の量と質を確保。

○地域の方々の熱意で、年々使用量と品数を増加させるとともに、野菜、柿の加工品のドレッシングや、焼き肉のたれ、地元で育つ豚肉、市内で養殖される川魚などが使用可能となっている。

長野県 箕輪町

農林水産省
食料産業局長賞

箕輪町立箕輪中学校



【地産地消メニュー】

発芽玄米ごはん、牛乳、箕輪フェンシング井、野沢菜刻み漬け、信州ベジ多みそ汁、ブルーベリー

食材数: 28

うち地場産数: **15**

1日の提供数: 約850食

※中学校の栄養価

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
817 kcal	30.7 g	24.8 g	27 %	410 mg	120 mg	3.8 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
4.1 mg	386 µgRE	0.70 mg	0.61 mg	51 mg	7.0 g	2.9 g

箕輪フェンシング井は箕輪町で毎年開催されるフェンシングの全国大会を盛り上げようと、平成24年に栄養教諭等が考案した料理。油で揚げた春雨とうずら卵でフェンシングのサーベルとマスクをイメージしている。味つけには信州味噌を使用。豊富な地元食材に地域で開発されたアマランサス水煮を加え、カルシウムや鉄分等の栄養価を高めている。フェンシング大会のイベントや保護者会等で試食会を開催し、地域に貢献できる「名物料理」をめざしている。

学校給食から地域おこしへ (フェンシング井の発展)



○フェンシング井を通じ、フェンシングと地元食材を多くの人に伝えるため、飲食店関係者やPTA、フェンシングのイベント等で試食会を開催し、参加者の意見を料理に反映させている。
○フェンシング井を給食発信の「箕輪の名物料理」として町の活性化に役立てたいと、中学校の文化祭や中学生模擬議会等でPRに取り組んでいる。

地場食材を紹介する 「ふきはら給食の日」の設置



○毎月1回、地元食材を紹介する日として「ふきはら給食の日」を設置。各校の栄養教諭・栄養職員が生産者に直接取材に出かけて掲示資料を作成し、昼のテレビ放送等で紹介している。
○各校で作成された資料は、町民文化祭や収穫祭等で掲示して、町民にも広く情報提供を行うことで、地域の農業への理解を広めている。

地場食材活用の工夫 (地場加工品の活用)



○町振興公社が運営する直売所「にこりこ」とJA上伊那が地域の生産者を取りまとめることで、学校給食への地元食材の安定的な供給を確保。
○地元企業が開発した「エノキ氷」や「アマランサスの水煮」を積極的に活用。エノキ氷は旨み成分が多く、汁物の減塩にも役立っている。

山形県 新庄市

最上総合支庁 お食事処 千起



【地産地消メニュー】梅雨の憂いを 吹き飛ばせ！心を整える。定食

（最上早生の蕎麦ボナーラ、ごはん、庄内産夏イカと最上赤にんにくのマリネ、達者de菜のゴマ和え、やまがた地鶏と大蔵産トマトのコンソメスープ、黒五葉のコーヒーゼリー、漬物）

食材数：19

うち地場産数：12



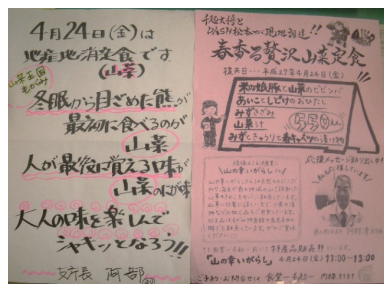
毎月1回、最上地域の食材を使用した地産地消定食を提供。最上地方で戦前から生産されていた最上赤にんにく、黒五葉(黒豆)などの最上伝承野菜ややまがた地鶏、ニラ、トマトなどの最上地域産の野菜、庄内地方の海でとれた夏イカなど多くの食材を利用している。また、在来種を選抜し生産されてきた最上早生のそばにカルボナーラソースを合わせるなど、新しい食べ方を提案し、地場食材の魅力を伝えている。

生産者や出荷事業者との連携



○地産地消の取組については、毎年テーマを決めて実施しており、本年度は「6次産業推進&今こそエコ」と設定し、最上管内の事業者が、食堂前で野菜や6次産品の販売の行う機会を提供。売れ残った商品は食堂で買い取って献立に活用し、事業者のリスクを回避。
○管内事業者が開発した新商品を試験的に食堂で販売し、求評を求める機会を提供。

地産地消定食の提供を通じた情報発信



○地産地消定食は、食堂と県庁職員でメニュー提案を行い、チラシや庁内アナウンスで告知。庁内幹部職員による応援メッセージを掲載し、全庁的な取組みとなっている。
○マイ箸・マイカップ、マイバッグの利用促進を呼びかけている。
○食器洗い用洗剤について、障害者施設で廃油から作られた石鹼を活用している。

地場食材活用の工夫



○食品ロス削減の一環として、市場出荷が出来ない食材を仕入れて食材として活用。野菜の皮等の粉末化も検討中。
○アスパラガスや山菜は年間を通じて100%地場産。地産地消定食の地場産の割合は約70%。
○産直や生産者とのネットワークが構築され、生産者からの定期的な配達や、食堂自らが赴き調達することで安定供給が可能となった。

農林水産省
食料産業局長賞

岩手県 盛岡市

社会福祉法人 あすなろ会 かがの保育園



【地産地消メニュー】セタランチ

(たなばたちらし寿し、鶏肉と枝豆の中華煮、星麩のすまし汁、果物、フルーツゼリー、星せんべい)

食材数:23

うち地場産数:17



旬の食材を取り入れる給食作りを心掛け、季節感を感じる献立を提供。園で栽培する採れたてのきゅうりは、少量しか収穫が出来ないので、小さく刻んでちらし寿しにトッピングして園児全員が食べられるようにして、収穫を楽しみにしていた園児に声かけをしている。また、酢飯に味付けした油揚げと干しいたけを混ぜ込むことで酢が苦手な園児が食べやすいように工夫されている。

収穫やクッキング等、体験を通じた食育活動



○毎年、7～8種類ほどの野菜を栽培して、園児たちが収穫を体験できるようにしている。
○園の畑で園児達が収穫した野菜を使用して、皮むきやクッキングやおやつ作りを実施。秋は新米おにぎりづくりや、鮭汁づくりを行うとともに、近くの中津川へ鮭の遡上の見学も実施し、園児たちの関心を高めている。

保護者への情報提供



○使った食材と産地を合わせて紹介する給食展示、岩手県産食材や給食レシピを掲載した給食だよりを発行して保護者へ情報提供を行っている。
○月1回のお誕生日会の日に実施する地産地消給食の提供に合わせて、保護者向けの試食会を開催し、アンケートを行い、保護者からの意見を給食に反映している。

地場産物活用の工夫



○地元業者を通じ、年間を通して県産の食材や調味料などを積極的に購入している。また、地域の方々より提供される食材についても、調理法を聞きながら、給食に取り入れている。
○旬の食材などは、給食職員自ら直売所へ出向いて購入するなど、地場産食材をふんだんに使った給食作りを行っている。

長野県 長野市

株式会社 アクアフードジャパン



【地産地消メニュー】

信州産ポークときのこの「スパイシー トマトカレー」セット(スパイシートマトカレー、豆乳とスムージーのスープ(気泡クリーム)、豆苗サラダ、コーヒー)

食材数:42

うち地場産数:19



きのこ生産者と連携し、トマトカレーに地場産きのこや玉ねぎ、信州ポークなどを使用し、地場産きのこの年間を通じた消費に取り組んでいる。トマトカレーは、隠し味に信州味噌、とろみをつけるために米粉を使うことで印象に残る味わいを作り出している。その他、トマトカレーはレトルトパックにして、県内のイベント等で提供し、多くの人に地場産農産物の良さをPRしている。

イベントや会合の場を活かした地場産物のPR



○長野市内小学校（3校）で出前授業を実施。子ども達が育てた大豆からおぼろ豆腐、おからが出来るまでの行程を指導し、栄養価も伝えている。
○地元中小企業経営者の会員制組織の例会や子供達も参加するマラソン大会など地元で開催されるイベント等で無料提供することで、信州ポークや、地場産きのこの良さをPR。

地場産物商品の需要創造・新メニューの開発



○トマトカレーはレトルトパックにして、市内のホテル、コンビニエンスストア（4か所）等でも販売。
○本カレーをベースに、信州産の小麦粉で作ったうどん、しめじとエリンギを使用した「まっ白いトマトカレーうどん」を開発するとともに、りんごやわらびを使った新たな調理法やレシピを開発。料理講座を開催する等、地域に広め、地場食材の利用拡大に貢献。

地域の生産者等との連携



○メニューに地元企業のきのこを使用することで、しめじ100kg、エリンギ110kg（4～6月の3ヶ月分）を消費。
○その他、中野市産のコシヒカリは生産者より直接仕入れることで、コストを抑えた金額での提供が可能になっている。
○淡竹（はちく）の特産化を目指している地元のグループと連携し献立作りを行うなど、地元食材の新たな食べ方の提案を行っている。

株式会社 知久



【地産地消メニュー】

野菜美人弁当（黒米入りごはん、菜めし、切り干し大根煮、かぼちゃ煮、竹の子煮、椎茸煮、茹オクラ、男爵コロッケ、小松菜ごま和え、人参煮、茹ブロッコリー、レタス、ししとう素揚げ、ミニトマト、ゴーヤチャンプル）

食材数：28

うち地場産数：10



安全で美味しい野菜を使用した惣菜を作るために、自社農園で野菜栽培を実施。年間40種類の自社生産野菜や地元生産者から野菜を買い取り、四季折々の地場農産物を使用した惣菜を提供している。野菜美人弁当では、少量多品種の野菜摂取を求める消費者のニーズに合わせて、たくさんの野菜を使用し、彩りよく詰め合わせている。また、切り干し大根にもこだわり、自社農園で収穫した大根を天日干して製造している。

自社農園での野菜栽培



○惣菜の原材料として、安全で美味しい野菜を確保するため、平成17年に農業に参入。農園は正社員9名、パート20名で地域の雇用に貢献。
○現在は17haの農地で露地栽培・施設栽培を行っており、年間約40種類の野菜を惣菜に使用。また、地元生産者からも野菜を購入し、四季折々の地場農産物を使用した惣菜を提供している。

様々な主体との連携による食育・社会貢献活動



○地元美術館と共催で小学生を対象に、食と農、環境をテーマにした絵画展を開催。また、小学生の親子を対象とした農業体験を実施。
○障がい者の方々とふれあいの場として機織り体験を実施。社会福祉法人への作業委託を行うなど地域福祉の重要性を発信している。
○店舗から排出されるてんぷら廃油は、トラックの燃料やビニールハウスのボイラー燃料として再利用している。

地場産物活用の工夫（6次産業化への展開）



○野菜美人弁当以外にも、地産地消をコンセプトにした商品開発を実施。小売店舗・介護施設・宅配などの小売り部門と製造部門が連携して消費者にあった商品を企画・開発している。
○平成27年5月に隣県の事業者と共同で、新会社を設立し、日本の農産加工品を海外へ販売する取組を実施。

株式会社 ビストロくるるん



【地産地消メニュー】

夏の元気ビュッフェ(黒豆玄米ご飯、具たくさん味噌汁、イカと夏野菜の塩だれ炒め、トマトの土佐酢ジュレ、白和え、新じゃがのごろっと味噌煮、なすの揚げびたし、ころころエリンギ、アスパラときゅうりの梅肉和え、いちじく)

食材数:34

うち地場産数:20



地場産や県内産の新鮮な野菜を中心に、鰹節や昆布でとる天然だしや、化学肥料・農薬を極力抑えた地元産のお米を使用した料理を提供している。素材本来の味・食感・栄養分を活かす調理方法を工夫し、四季折々の旬の味を楽しめるよう、スタッフ全員で季節ごとのメニューづくりを行っている。大木町はきのこの産地であり、朝どりのきのこをたくさん使用している。

素材本来の味を生かして 地場産食材の魅力をPR



○九州一のきのこ産地であることから、朝採りのきのこをあらゆる料理に利用。
○新じゃが、なす、ニンジンなど皮付きのまま調理し、栄養素と旨みを活かすなど素材本来の味・食感・栄養分を活かし、薄味に仕上げている。
○農家ならではの料理方法や郷土料理のレシピを生産者から教わり、メニューにアレンジして提供。

地域への社会貢献・食育活動



○レストラン内の壁に、生産者や地場農産物の写真を掲示。各料理には、手作りのポップを付け、食材や生産者を紹介している。
○町内の全小学校6年生を無料ランチに招待し、地元農業、食の大切さ、環境について特別授業を開催している(150名×6年間)。
○毎月、郷土郷里教室、漬物教室、スイーツ教室等の親子参加の体験プログラムを実施し、地域の食文化や食育の重要性を伝えている。

地場産物活用の工夫 (農家との直接取引)



○100%町内産のお米を使用。野菜、果物も80%程度を町内産を使用している。
○レストランに隣接する直売所に出荷している生産者と直接契約し、価格や数量の安定を図るとともに、売れ残りを安価に引き取って、レストランの料理に活用している。
○生産量が県内トップクラスのアスパラガスは、毎日集荷場から取り寄せている。

兵庫県 姫路市

小川農園 株式会社



【地産地消メニュー】

パスタソリーゾランチ(ラビオリ、サラダ、アランチーノ、お米ケーキ)

食材数:20

うち地場産数:12



地域の米の消費を広げようと、減農薬・減化学肥料の自社栽培のお米をベースにした、生パスタの製造販売を行い、農家レストランで提供している。主食のラビオリは生地には米粉を使用することで口当たり良く、具材と合うように考えられている。食材として使用する卵、牛乳も地元産にこだわり、地元産野菜のサラダも味を引き出すためにシンプルに作られている。

主体別にテーマを変えた 交流活動の実施



○地元の親子、自社米購入の飲食店・病院、京阪神の都市住民を対象に、田植え体験と稲刈り体験を実施（年6回、約150名）し、農村環境や地域の農産物の魅力をPR。
○産地や栽培方法がわかるポスターを作成し、店舗や病院内に掲示してもらい、農業をきっかけに、来店者や患者とのコミュニケーションが深まっている。

大学との連携



○平成26年度から大学と連携した取り組みを実施。神戸大学農学部とは、新種のジャガイモ「ハリマル」づくりに挑戦し、収穫したジャガイモから、ラビオリを作るなど商品開発を行っている。また、京都造形美術大学では、インターン生の受入れ、新商品やパッケージデザインへの参加、地元農家へのインタビューを通じた地域の現状把握を実施している。大学との連携により、新たな雇用（2名）が生まれている。

地場産物活用の工夫 (6次産業化の推進)



○平成25年にエコファーマーの認定を受けて、約10haの水稲栽培を実施。
○ランチ営業とパスタ卸売で、1ヵ月に約300kgの米の消費となっている。
○加工所等の始動と合わせて、地元生産者との交流を開催。中播磨出荷組合と連携し、地元食材の使用率を高めている。
○姫路市産トミ杉のPRと利用促進の活動へも積極的に参加。自社の建物や御膳にも使用している。

第7回 地産地消給食等メニューコンテストの審査結果について

1 地産地消給食等メニューコンテストの概要

地産地消の取組を一層促進するため、学校給食、社員食堂、外食・弁当等において、生産者との交流促進等の取組を行いつつ、地場農林水産物の食材を活用しているメニューを募集し、審査委員会による審査を経て優れたものを選考の上、表彰する。

なお、メニューコンテストは平成20年度から実施しており、本年度で7回目の実施である。

2 選定の経緯

(1) 公募期間：平成26年6月2日～7月11日

(2) 地方農政局等を経由して応募のあった137件の中から、平成26年10月3日に開催した審査委員会において、農林水産大臣賞候補2件、文部科学大臣賞候補1件、食料産業局長賞候補7件、審査委員特別賞1件が選定。

【「地産地消給食等メニューコンテスト」審査委員名簿（敬称略）】

氏 名	所 属
浦上 節子	農業者（元JA高岡 高岡市農業センター 副所長）
柏田 幸二郎	かさね 料理長
金田 雅代	女子栄養大学短期大学部教授
永木 正和	国立大学法人筑波大学名誉教授
服部 幸應（審査委員長）	学校法人服部学園 理事長
山際 博美	山際食彩工房 代表

<応募条件>

- ① 地産地消メニューの食材として、地場農林水産物を利用していること
- ② 地産地消メニューを継続的に提供していること
- ③ 地産地消メニューの食材として地場農林水産物を安定的に調達するため、学校や事業所等が所在する地域の生産者等と連携しているなどの取組があること
- ④ 児童や保護者、喫食者等に対する食育や地域農業等への理解促進の取組があること

<審査基準>

地産地消給食等メニューコンテスト実施要領の審査基準に照らし、優れたものについて表彰

第7回 地産地消給食等メニューコンテスト 受賞者一覧

I 学校給食・社員食堂部門

1 農林水産大臣賞

受賞者	受賞メニュー
認定こども園 置戸町こどもセンターどんぐり（北海道置戸町）	おけと馬力給食（ふきごはん、鹿カツ、ヤーコンきんぴら、かぼじゃが団子汁、白花豆の甘煮）

2 文部科学大臣賞

受賞者	受賞メニュー
五城目町立五城目第一中学校（秋田県五城目町）	ご飯、牛乳、豚肉のしょうが焼き、塩キャベツ、切り干し大根のうま煮、味噌汁、かぼちゃプリン

3 農林水産省 食料産業局長賞

受賞者	受賞メニュー
美郷町北学校給食センター（秋田県美郷町）	美郷の実り豆栗ごはん、牛乳、男鹿の鰯揚げ甘みそかけ、美郷野菜のとんぶりサラダ、おはよう納豆汁、美郷りんご
鯖江市中河小学校（福井県鯖江市）	鯖江地場産給食の日メニュー（ごはん、牛乳、ブロッコリー入りミンチカツ、トマト、ちかもんづけ、まなべ汁）
下呂市萩原学校給食センター（岐阜県下呂市）	南飛騨黒米ごはん、牛乳、なっとくトンのトマト冷しゃぶ、にまめ、きのこのむらくも汁、りんご
大田市学校給食センター（島根県大田市）	ごはん、牛乳、とんころの塩麴てんぷら、大田のうめえおかかかえ、しいたけと豆腐の味噌汁、大田のぶどう
社会福祉法人 桜友会 ほほえみ福寿の家（岐阜県関市）	岐阜のおもてなし（鮎めし、茄子のみそ田楽、豚しゃぶサラダキウイドレッシング、けんちん汁、すいか）
三豊市立財田保育所（香川県三豊市）	香川まるごとふるさと給食（ふるさと思いのたからだおこわ、瀬戸の米粉甘がらめ、三豊なすの夏野菜ポン酢のせ、ふしめんの白味噌汁、すもも）

II 外食・弁当部門

1 農林水産大臣賞

受賞者	受賞メニュー
JA 静岡市女性部販売所 アグリロード美和（静岡県静岡市）	生消菜言弁当（寿司、赤飯、豚肉巻き、煮物、桜エビとタマネギのかきあげ、シイタケのエビ詰め、厚焼卵、サツマイモ団子、へいだん、なます、イチゴ、サンチュ、粉末茶塩）

2 農林水産省 食料産業局長賞

受賞者	受賞メニュー
うるしの里いきいき協議会（福井県鯖江市）	山うにランチ（温泉たまご）（山うにのせ温泉たまご丼、煮物、和え物（ぜんまいのおあえ）、揚げなすの田楽、漬物、みそ汁）

3 審査委員特別賞

受賞者	受賞メニュー
農事組合法人 味彩おおやま（富山県富山市）	味彩弁当（みょうが寿し、黒豆寿し、モロヘイヤうどんいなり、ますフライ、天ぷら（こしあぶら・まいたけ）、煮物、さといもねぎ味噌和え、おからサラダ、たけのこときくらげのピリ辛炒め、卵焼き、ちよろぎ甘酢漬け、草もち、モロヘイヤ茶）

北海道 置戸町

認定こども園 置戸町こどもセンターどんぐり



【地産地消メニュー】

おけと馬力給食

(ふきごはん、鹿カツ、ヤーコンきんぴら、かぼじゃが団子汁、白花豆の甘煮)

食材数: 26

うち地場産数: 18



エゾシカが多く生息する置戸町では、昔からハンターが狩猟したエゾシカの肉を地域内で消費する食文化があった。また、町内に自生しているふきを食べる習慣もあることから、それらの地域の食文化を子ども達に伝えることを目的として、園給食で「鹿カツ」や「ふきごはん」を提供した。ふきは学校給食センターの職員を中心に関係者が採取・加工するなど、地域の人々の思いのこもった献立を提供する取組を行っている。

野菜栽培や農業青年部等との交流による食育



○開園当時から5歳児クラスで、地元生産の牛や野菜を使用したクッキング授業を月1ペースで実施。今年度から、4歳児、3歳児クラスでも実施。

○置戸町農業青年部と収穫を通じた交流や酪農青年部と子牛交流会をすることにより、園児や保護者地域食材への理解や農畜産業への理解が深まっている。

年間を通じて地場産の野菜や鹿肉を活用



○年に1度、給食センターを中心に関係者総出でふきを採取し、茹で、皮むき、塩漬けを手作業で行い、学校、老人ホーム、こどもセンターの給食で月1～2度、提供。

○鹿ハンバーグ、鹿カツ、鹿チンジャオロース、鹿グラタン、鹿ミートソース、鹿竜田揚げ、鹿コロッケなど給食で提供することで、地域の食文化を子ども達に伝えている。

栄養士と生産者の相互理解による食材の安定供給



○地場食材を安定的に給食で提供するため、月に1度、町の栄養士連絡会議において、生産者と野菜の供給体制の検討や行事等の情報提供等を行うことで、関係者内の相互理解が深まり、地場食材の安定供給につながっている。

秋田県 五城目町

五城目第一中学校



【地産地消メニュー】
 ご飯、牛乳、豚肉のしょうが焼き、塩キャベツ、切り干し大根のうま煮、味噌汁、かぼちゃプリン

食材数：25 うち地場産数：**21** 1日の提供数：275食

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
903 kcal	38.3 g	28.5 g	28 %	478 mg	142 mg	3.7 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
5.6 mg	284 µgRE	0.76 mg	0.84 mg	40 mg	7.7 g	3.1 g

家庭の食事の見本となる給食を目指し、地域の多様な食材を利用している。地域で転作作物として栽培されていたかぼちゃは、調理がしにくいという理由で消費されず廃棄されていたものもあり、栄養士が生産者へかぼちゃを缶詰に加工することを提案。一次加工をしたことで、給食での通年使用が可能となる等、地場農産物の活用を促進し、地域農業の活性化につながる取組みを行っている。

生徒によるかぼちゃの缶詰づくりによる食育



○ P T Aの協力で学校脇に畑を作り、生徒がかぼちゃの作付、収穫、かぼちゃづくり、調理実習、朝市での販売までの一連の流れを体験することにより、転作かぼちゃを通して地域農業への理解が深まっている。

○給食指導の目標達成のため、年2回2週間、完食、準備の速さ、片付けのきれいさを競う「ペロリンピック」を開催している。

1年を通じて地場産活用のための加工品製造



○年間を通じて学校給食に地場産物を使用するため、ほうれん草や小松菜は春休みに茹でて冷凍保存し、玉ねぎは夏休みに大量に炒めて保存している。

○その他、毎月必ず使用する福神漬けや切干大根、生姜、トマト、甘酒などを加工し、通年利用出来る加工品を増やしている。

地域農業の振興



○以前は学校給食への地場産物使用率は1割程度であったが、平成22年に「五城目エコ・ファーマーズ」を組織（米部門9人、野菜部門7名）したことで、平成25年度には重量ベースで50%を超えた。

○米の低農薬化や、栽培が途絶えていた地元ブランドの「小倉せり」を復興し、ソウルフードの「だまご鍋」に使用することで、地域の食文化継承、支える心意気が増している。

美郷町北学校給食センター



【地産地消メニュー】

美郷の美り豆栗ごはん、牛乳、男鹿の鰯揚げ甘みそかけ、美郷野菜のとんぶりサラダ、おはよう納豆汁、美郷りんご

食材数:26 うち地場産数: **22** 1日の提供数:668食

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
669 kcal	27.7 g	21.8 g	29 %	377 mg	112 mg	3.2 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
3.2 mg	204 µgRE	0.40 mg	0.58 mg	36 mg	6.6 g	2.5 g

秋田県県南地域の伝統食の「納豆汁」を家で食べたことがない子ども達もいるので、ふるさとの味として伝承して行って欲しいという思いを込めて給食で提供。また、昔から秋田で食べられてきたハタハタやハタハタから作った秋田名物のしょつつるを使用するなど、地域の食文化を子ども達へ伝え、郷土愛を育む献立の作成を行っている。

社会科と連動した地産地消の授業



○小学5年生の社会科の地産地消を学ぶ授業では、給食での地産地消割合や生産者のメッセージを紹介し、地産地消は新鮮で安心ということを生徒へ伝えている。

○毎日の給食時に献立の由来、食材、生産者の紹介等を低学年でもわかりやすいクイズ形式するなど、農産物への関心が深まるように工夫している。

地場産物や伝統食の家庭への普及



○家庭でも地産地消や伝統食を心がけて欲しいと、毎月の「給食だより」で美郷町産食材や郷土食を掲載するとともに、生産者からのメッセージやレシピ等を記載した紙を配布し、美郷産食材を身近に感じてもらえるよう紹介している。

地域の生産者との密な連携による食材供給



○月1回、生産者との話し合いの場を設け、情報交換を行うことにより、栄養士と生産者の相互理解が深まり、野菜だけでなく、特定の時期しか収穫されないスイカやサクランボ、山菜などの供給にも繋がり、平成25年度の地場産率（重量ベース）は83%となっている。

鯖江市中河小学校



【地産地消メニュー】

鯖江地場産給食の日メニュー（ごはん、牛乳、ブロッコリー入りミンチカツ、トマト、ちかもんづけあえ、まなべ汁）

食材数:20 うち地場産数: **15** 1日の提供数:271食

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
681 kcal	24.0 g	21.1 g	27.8 %	331 mg	103 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
3.3 mg	208 µgRE	0.67 mg	0.47 mg	42 mg	5.4 g	2.5 g

鯖江市では食育に積極的に取り組んでおり、郷土の食文化や産業を子ども達に伝える取組を行っている。本献立では、越前鯖江藩主間部侯の名前を使った汁物として、地元で定着している「まなべ汁」に、大豆粉と鯖江の旬の地場野菜を使用するとともに、食器消毒保管庫で乾燥保管しても傷まないように工夫された越前漆器を給食に使用することで、子ども達の地域農業や産業への理解を深めている。

鯖江市全体で取り組む食育の推進



○鯖江市では、市内12校全ての小学校に学校給食畑を設置し、生徒達への農業体験を通じた食育を推進している。

○伝統工芸品である「越前漆器」を学校給食で使用するため、給食の衛生基準に合うように、食器消毒保管庫で乾燥保管しても傷まない漆器を開発。漆器で給食を提供することで地域の産業へ理解を深めている。

栄養教諭による食の授業



○栄養教諭と担任が連携して食に関する指導を行っている。給食時間はもとより、学級活動、生活科、総合的な学習の時間を活用し、教科と関連させながら計画的に進めている。学校公開日等、保護者が参観する機会に行うことで家庭への啓発にもつながっている。

学校給食の加工品製造メニュー開発の実施



○学校給食で地場産物を活用するため、夏場に収穫される枝豆、越のルビー、吉川ナスの一次加工、二次加工を加工業者に依頼して製品化し、秋から冬の時期の給食への活用を進めている。

○栄養士が生産者グループ等に伝承料理を習ったり、生産者が地場野菜を使った給食メニューを開発したりして、地域との交流を図っている。

下呂市萩原学校給食センター



【地産地消メニュー】

南飛驒黒米ごはん、牛乳、なっとくトンのトマト冷しゃぶ、煮豆、きのこのむらくも汁、りんご

食材数: 21 うち地場産数: **13** 1日の提供数: 930食

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
669 kcal	30.5 g	17.5 g	23.5 %	352 mg	131 mg	3.8 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
4.0 mg	246 µgRE	0.70 mg	0.66 mg	26 mg	7.9 g	2.1 g

日々の給食が生きた教材として価値のあるものになるよう、地域の食材を積極的に取り入れている。下呂市産トマトの食感を残したタレで、野菜をたくさん食べられるように工夫を行うことや家庭ではなかなか作らなくなった煮豆を岐阜県産大豆を使用して、定番メニューとして給食で提供することで、子供達へ家庭料理の味を伝えるなどの取組を行っている。

小学校～中学校までを通じた食育の推進



○下呂市では、小学1年生から中学3年生まで、市内統一テーマでの食の授業が、1年に1時間確保され、9年間の積み重ねが食への理解を深めている。

○学校給食週間に地域の生産者を招くなど生産者との交流は、児童生徒の農業や地域への愛着心を育む他、生産者の意欲的な農産物栽培につながっている。

地産地消の取組を様々なタイミングで紹介



○日々の給食が生きた教材となるよう、給食時の放送で地域の食材、郷土食、行事食等を紹介する他、校内の展示物や家庭への食育通信などで紹介をしている。

○家庭科の授業の際に、献立を地域や季節の食材で考えるようにする等、教科と連動した食育を行っている。

年間を通じた地場産物の使用



○年間を通じて、多くの地場産物を使用し、地域の特産物や旬の食材を生徒へ伝えている。
(年間を通じて市内産100%の品目・・・豚肉(ハム・ウィンナー含む)、ニジマス、あまご、ぶなしめじ、生椎茸、マイタケ、ほうれん草、小松菜/岐阜県産100%の品目・・・米、小麦粉、切干大根、大豆、もやし、糸寒天、白川茶)

農林水産省
食料産業局長賞

島根県 大田市

大田市学校給食センター



【地産地消メニュー】

ごはん、牛乳、とんころの塩麴てんぷら、大田うめえおかか和え、しいたけと豆腐の味噌汁、大田ぶどう

食材数:25 うち地産産数: **16** 1日の提供数:3170食

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
670 kcal	30.2 g	17.1 g	20%	437 mg	104 mg	2.4 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
3.0 mg	183 µgRE	0.41 mg	0.52 mg	13 mg	4.4 g	2.6 g

子ども達に多くの地元の食材を食べてもらいたいと、地元で生産された野菜のほか、地元鮮魚店や生産者と連携しながら加工されたニギスや梅ペーストを給食に使用している。また、子ども達への農作業体験や市民へ地産地消情報誌を作成・配布し、生徒達や市民の方々が地元の食材や農林水産業への理解を深められるような取組を行っている。

地産地消コーディネーターによる地場産物の活用



○平成24年度から地産地消コーディネーターを配置し、JA、産直出荷者協議会等との連絡会を開き、生産や収穫情報などの情報交換や、現状視察を通じて、栄養士と生産者の相互理解を図り、地場産物の供給体制の検討や新たな梅ペースト、マーマレードなどの加工品の開発を実施。

地域の生産者等と連携した取組



○配食数の多い給食センターに地元の野菜を供給するため、JAや生産者と話し合い、ほうれん草などの葉物野菜は根をカットして納品してもらうことで調理の省力化を図っている。

○ブロッコリーは、福祉施設に一次加工を依頼し納品してもらうことで、旬の時期に使用することができている。

独自の地産地消に関する情報発信



○生徒への農作業体験や生産者を招いた交流給食等の食育を実施。

○市民向け学校給食の地産地消情報誌の発行や市役所の市民食堂で、月に1～2回、給食の献立を提供し、市民の地域農業や学校給食における地産地消の取組への理解を深めている。

社会福祉法人桜友会 **ほほえみ福寿の家**



【地産地消メニュー】

岐阜のおもてなし

(鮎めし、茄子のみそ田楽、豚しゃぶサラダ
キウイドレッシング、けんちん汁、すいか)

食材数:25

うち地場産数:15



身体の不自由な人や、食事を認識しにくい入所者のために、香ばしく焼いた鮎の身をほぐしたものをご飯に混ぜて、鮎の旨みや香りを生かしたまま、高齢者も食べやすいように工夫して提供している。地元でも好まれる味噌味を、野菜料理のアクセントに取り入れる等、入所者の慣れ親しんだ味で提供することで、食事を食べる量が増えるような工夫を行っている。

「食事で喜びを伝える」
取組



○伝統食や地場産物を使用した特別な料理を提供する際は、お品書きを配布し、食への関心を高めている。

○月5回程度、調理員が利用者の前で調理を行い、出来立ての料理を提供する「現場調理」を実施することで、調理員と入所者のコミュニケーションが図られている。

地元食材の
優先使用



○お米は職員の試食で美味しかった県産の品種を使用。食材は、岐阜県や関市の業者を中心に契約し、地場食材を優先するように取引業者に依頼することで、地元食材の活用を進めている。

施設における
地産地消の取組



○施設での地産地消や食育への取り組みは、ブログ等を通じて、家族や地域へ情報発信を行い、食への理解を深めている。

○平成25年度、施設敷地内に果樹園を開設。今後、季節に合わせた収穫を予定している。(うめ、くり、みかん、さくらんぼ等)

香川県 三豊市

三豊市立財田保育所



【地産地消メニュー】

香川まるごとふるさと給食

(ふるさと思いのたからだおこわ、瀬戸の米粉甘がらめ、三豊なすの夏野菜ポン酢のせ、ふしめんの白味噌汁、すもも)

食材数:27

うち地場産数:20



財田町の郷土料理を次世代を担う子ども達に伝え、地域の良さを実感してもらうため、地元の旬の野菜や地域特産物(ふしめん、三豊ナス等)を活用した献立の提供や農作業体験、食育クッキングなどを行い、野菜に触れ合うことを通じて、子ども達の食への関心を高めている。

収穫や食育クッキング等、体験を通じた食育活動



○3歳児を中心に、地域の人々と一緒に、菜園での12種類の野菜の栽培や収穫した野菜でのクッキング、餅つきなどの食文化体験活動を通じて、生産者の思いを園児達に伝え、生産者への感謝の気持ち、苦手な野菜でも食べるという気持ちを育てている。

地域に波及する朝ごはん習慣の取組み



○朝ごはんの習慣化をめざし、調理員と協力しながら、月2回程度「おはようコケココロ」とネーミングした簡単に作れる朝食レシピ集を発行。

○保護者以外にも、小中学校へ送付したり、民生委員の協力で地域の人にも周知するなど、取組が広がっている。

地元生産者が支援する食材供給



○道の駅に出荷されている地元の農産物を優先的に使用。生産者から購入する野菜は、給食や食育クッキングに使用し、感謝の気持ちを育んでいる。

○JA財田・山本支所と連携し、季節ごとに収穫される農産物を聞き取り、年間の献立作成を行っている。

静岡県 静岡市

JA静岡市女性部販売所 アグリロード美和



【地産地消メニュー】

生消菜言弁当(寿司、赤飯、豚肉巻き、煮物、桜エビとタマネギのかきあげ、シイタケのエビ詰め、厚焼卵、サツマイモ団子、へいだん、なます、イチゴ、サンチェ、粉末茶塩)

食材数:42

うち地場産数:19



農産物の直売活動と併せて、生産者と消費者の交流活動を行う中で、消費者の「地産地消の高級弁当があったら良いのでは」という意見をきっかけに、生産者と消費者がともに意見を出し合い、地元産の大根、ごぼう、しいたけ等で伝統料理を作り、見栄え、味付け、容器の選定までこだわり、彩りを良く満足感が得られるお弁当を作り上げた。

農村女性の力を結集 「アグリロード美和」誕生



○地元農産物の生産振興を図ることを目的に、平成8年に地元女性農業者が結集し、「アグリロード美和」を立ち上げ、朝市での地元農産物や加工品の販売を開始。平成10年度には直売所を開設し、通年営業を開始。

生産者と消費者の交流



○JA静岡女性部では、消費者に農業を理解してもらうため、平成13年度から生産者と消費者で構成する「生消菜言倶楽部」を発足。年間約10回の農作業体験等を実施して、交流を深めている。

加工品開発と 学校給食への納品



○女性農業者の所得確保のため、特産のお茶を使った「煎茶サブレ」やイチゴを使ったお菓子等の加工品の開発や学校給食へサツマイモ等6品目の野菜や味噌の納入を実施し、販売額の向上に努めている。

うるしの里いきいき協議会



【地産地消メニュー】

山うにランチ(温泉たまご)

(山うにのせ温泉たまご丼、煮物、ぜんまいの和え物、揚げなすの田楽、漬物、みそ汁)

食材数:24

うち地場産数:20



地元の野菜を食べてもらいたいという思いと、伝統工芸である越前漆器のPRをしたいという思いから、昔から河和田地区の家庭に伝わる薬味「山うに(柚子、福耳とうがらし、塩、鷹の爪をすり鉢で丹念にすりおろしたもの)」を地元産のお米と卵と一緒に越前漆器に盛り付けたメニューを開発することで、地域の食文化や伝統産業を伝える取組を行っている。

河和田の食文化を伝承する うるしの里ご膳



○平成21年に地場産業の活性化のため、伝統工芸の越前漆器を使用したランチの提供を開始。

○地域に訪れた方をおもてなしする為に、各家庭に受け継がれてきた漆器を使い、伝承料理を活かした創作料理「うるしの里ご膳」を開発し、イベントや予約で提供している。

保育園児から大学生まで 幅広い食育活動



○地区の保育園児に、みそ作りの指導や河和田小学校での「よもぎ餅」「ほうば飯」など伝統料理の指導など、子ども達への食育活動に取り組んでいる。

○「河和田アートキャンプ」に参加する大学生を対象に地区で伝わる料理指導を実施し、地場食材の美味しさを伝えている。

地域に残る桑の木を 活用した商品開発



○養蚕時代の名残から、今も残る桑の木を活用して、桑の葉をお茶として商品化。また地域の菓子店と連携して桑の葉パウダー入りのロールケーキやクッキーを商品開発して販売するなど、地域資源の活用に取り組んでいる。

○桑の木の調査や桑畑の植樹・整備を行い、桑茶の増産化の取組を実施。

富山県 富山市

農事組合法人 味彩おおやま



【地産地消メニュー】

味彩弁当(みょうが寿し、黒豆寿し、モロヘイヤうどんいなり、ますフライ、こしあぶら・まいたけの天ぷら、煮物、さといもねぎ味噌、おからサラダ、たけのこときくらげのピリ辛炒め、卵焼き、ちよろぎ甘酢漬け、草餅、モロヘイヤ茶)

食材数: 53

うち地場産数: 29

地域の特産品であるみょうがを使った「みょうが寿し」といった地域の伝承料理をお弁当に取り入れ、米、豆類、野菜類など食材の多くに地場産物を使用することで地元農産物の消費拡大を図っている。また、地元の人が食べ慣れた味付けとすることや独自に開発した「モロヘイヤうどん」等新しい食材を使用し、食べる人を飽きさせない工夫を行っている。

地場特産品の活用と 生産組織のネットワーク



○大山地区で年間生産される「小佐波みょうが」3トンのうち、1トンを買入れ、みょうが寿しの原材料として使用。

○大山地区、大沢野地区、八尾地区、婦中地区等の生産者との連携体制づくりを行い、地域の農業の活性化に寄与している。

次世代への伝承料理の 技術の継承



○中学生の職業体験において、毎年2年生に「みょうが寿し」体験を実施。また、「伝承の匠」として認定される会員が、みょうが寿しの講師として技術の伝承を行うなど、地域の食文化の継承に取り組んでいる。

○年1～2回、生産者や地域住民を交えた感謝祭を開催して、住民の方々との交流を深めている。

新たな地域特産品の 栽培・開発



○新たな特産品としてモロヘイヤうどん、せんべい、お茶に加工。モロヘイヤは自ら栽培し、地域農業の振興に貢献している。

○地域振興作物の人参は調理法を変えながら、常時お弁当に利用。用途を広げるため、粉末化した人参を使用したキャロット麺の試作を行っている。

第6回 地産地消給食等メニューコンテストの審査結果について

1 地産地消給食等メニューコンテストの概要

地産地消の取組を一層促進するため、学校給食、社員食堂、外食・弁当等において、生産者との交流促進等の取組を伴った地場農林水産物の食材を活用しているメニューを募集し、審査委員会による審査を経て優れたものを選考の上、表彰する。

なお、メニューコンテストは平成20年度から実施しており、本年度で6回目の実施である。

2 選定の経緯

(1) 公募期間：平成25年8月5日～9月6日

(2) 地方農政局等を経由して応募のあった150件の中から、平成25年10月2日に開催された審査委員会において、農林水産大臣賞候補2件、文部科学大臣賞候補1件、食料産業局長賞候補7件、審査委員特別賞1件が選定。

【「地産地消給食等メニューコンテスト」審査委員名簿（敬称略）】

氏名	所属
浦上 節子	農業者（元JA高岡 高岡市農業センター 副所長）
柏田 幸二郎	かさね 料理長
金田 雅代	女子栄養大学短期大学部教授
永木 正和	国立大学法人筑波大学名誉教授
服部 幸應（審査委員長）	学校法人服部学園 理事長
山際 博美	山際食彩工房 代表

<応募条件>

- ① 地産地消メニューの食材として、地場農林水産物を利用していること
- ② 地産地消メニューを継続的に提供していること
- ③ 地産地消メニューの食材として地場農林水産物を安定的に調達するため、学校や事業所等が所在する地域の生産者等と連携しているなどの取組があること
- ④ 児童や保護者、喫食者等に対する食育や地域農業等への理解促進の取組があること

<審査基準>

- ① 地産地消メニューの内容が優れているか
- ② 提供者に対する食育や地域農業等への理解など取組に生かされているか
- ③ 地域の農林水産物の活性化に寄与しているか

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト 受賞者一覧

I 学校給食・社員食堂部門

1 農林水産大臣賞

受賞者	受賞メニュー
社会福祉法人 矢沢保育園 (岩手県 花巻市)	マコモダケと長芋のコロッケ (栗ご飯、マコモダケと長芋のコロッケ、すきわかめのサラダ、ほろほろ鳥のスープ、トマトジャムヨーグルト)

2 文部科学大臣賞

受賞者	受賞メニュー
宝達志水町立押水中学校 (石川県 宝達志水町)	宝達志水オムライス、牛乳、県産ハタハタのカレー揚げ、町内産野菜とお豆の塩糍スープ、町内産無花果

3 農林水産省 食料産業局長賞

受賞者	受賞メニュー
草加市立小山小学校 (埼玉県 草加市)	麦ごはん、小松菜カレー、牛乳、草加の野菜スープ、アーモンド大根サラダ、果物
佐倉市立白銀小学校 (千葉県 佐倉市)	黒米入りさつまいもご飯、牛乳、大和芋の寄せ揚げ、切干大根のナムル、佐倉汁、芋茶布
越前市白山小学校 (福井県 越前市)	米飯、牛乳、鯖の塩焼き、キャベツの梅和え、かぼちゃの味噌汁
高山市学校給食清見センター (岐阜県 高山市)	麦ごはん、牛乳、飛騨フレッシュポークのトマト焼きと飛騨牛の味噌焼きのセレクト、健康サラダ、夏のっぺい汁、飛騨メロン
JA 長野厚生連小諸厚生総合病院 (長野県 小諸市)	病院祭りメニュー (お萩、にじます梅しそ揚げ、薬膳サラダ、けんちん汁、シャインマスカット)
社会福祉法人 平成福祉会 (兵庫県 佐用町)	お楽しみ献立「鹿フェア (盛夏)」(そうめん、シカ肉春巻き、かぼちゃのそぼろあんかけ、焼き茄子、きゅうりの浅漬け、まっかうり)

4 審査委員特別賞 (農林水産省食料産業局長賞と同時受賞)

社会福祉法人 平成福祉会 (兵庫県 佐用町)

II 外食・弁当部門

1 農林水産大臣賞

受賞者	受賞メニュー
多賀クラブ (滋賀県 多賀町)	多賀里の駅季節の御膳 (赤米ご飯、シカ肉の香草コロッケ、地元農園のトマトサラダ、できたてトマトジュース、三種盛 (豆乳寒、紫じゃがいものカナッペ、胡瓜の梅肉和え)、三度豆の胡麻和え、多賀蕎麦、焼き野菜の大皿 山椒風味味噌添え、カラフルトマト、玉ねぎのまるごとスープ、季節の漬物、トマトの三色ゼリー)

2 農林水産省 食料産業局長賞

受賞者	受賞メニュー
株式会社アスピカ (福井県 福井市)	野花 (ごはん、お造り、炊合せ、焼き物、取肴、強肴、先付、酢の物、茶碗蒸し、漬物、吸物、鍋物、デザート)

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

農林水産大臣賞

岩手県 花巻市

社会福祉法人 矢沢保育園



地産地消メニュー：

マコモダケと長芋のコロッケ
(栗ご飯、マコモダケと長芋のコロッケ、
すきわかめのサラダ、ほろほろ鳥の
スープ、トマトジャムヨーグルト)

食材数：36 うち地場産数：19



地元で特産化に取り組んでいる新食材の「マコモダケ」と、子供向けの調理が難しい長芋を使い、子供達の好きなコロッケに調理。副菜は三陸産のすきわかめを使用し、他県でも知られる、花巻の宝清酢とハコショウ醤油を使い、まろやかな味にしている。

地元食材の積極的な利用



○日本で唯一花巻で飼育されているホロホロ鶏を、良質な脂肪とコラーゲン、ビタミンが豊富な食材として利用している。

○岩手ならではの食材（雑穀、ササチヨウみそ、三陸の海産物、二子里芋、寒じめほうれん草等）や郷土食、行事食等を積極的に取り入れている。

食育の取り組み



○児童による給食の手伝い、保育園で採れた野菜の使用、地元食材を使ったクッキング体験などを実施し、地元の野菜や旬の食材などに触れる機会を作っている。

○レシピ提供や給食参観等で情報を伝えるほか、食事に関する意見収集やアンケートを実施するなど、食への関心や声を聞く体制を整えている。

生産者との交流



○生産農家への見学や収穫体験を実施するほか、産地直売所や地元業者に出向き、直接交渉するなど多くの業者と協力体制を作りながら、子供達の楽しめる、五感を育てる食育に役立つオリジナルメニューを作っている。

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

文部科学大臣賞

石川県 宝達志水町

宝達志水町立押水中学校



「オムライスの郷プロジェクト」の一役を担う、オリジナルメニュー

大正時代に宝達志水町出身のシェフが考案したオムライスをも町の活性化に役立てようと、町が2011年に「オムライスの郷プロジェクト」を発足。学校給食でも本プロジェクトに一役買い、オリジナルレシピのオムライスを定番メニューとして提供している。

県内水産物加工を年間を通じて給食に取り入れ、また青梗菜とならび、県内出荷量が1位である無花果は、毎年9月、10月は丸ごと1つ提供している。



(中学校)

宝達志水オムライス、牛乳、県産ハタハタのカレー揚げ、町内産野菜とお豆の塩糍スープ、町内産無花果

食材数: 30 うち地場産数: 16 1日の提供数: 1270食

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
884 kcal	30.1 g	28.6 g	29.1 %	416 mg	126 mg	3.7 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	277 µgRE	0.7 mg	0.66 mg	44 mg	7.2 g	3 g

県内水産物の積極的な利用

学校給食に取り入れた石川県産の小魚類

<カルシウム含有量(分析値)100g当たり>

無頭ハタハタ(ドレス) 220mg

あまえび(空揚げ用) 910mg

がすえび(空揚げ用) 857mg

豆アジ(空揚げ用) 830mg



○石川県官民協働事業で県内で水揚げされる小魚類を加工する水産加工企業の紹介により、年間を通じて、県内水産加工物を献立に利用することが可能になった。

○魚を丸ごと食べるという料理形態の栄養分析がなかったため、県の協力により栄養分析を行い、カルシウムが豊富に摂取できる献立としてもPRが出来るようになった。

食育の活動

(生徒会給食委員会による青梗菜生産者取材)



○中学1年生の総合的な学習の時間に、フードマイレージや食料自給率について取り上げている。また、実際の生産者を講師に招き、地域農業の状況についても学んでいる。

○中学校生徒会給食委員が町内生産者の畑で収穫体験を行い、レポートを作成し、全校生徒に知らせている。

様々な主体との連携

宝達志水町〜いちじく〜生産者と直売所の様子



○中能登農林総合事務所の仲介で、地元農家、商店、地元農産物直売所等が協力し、地元農産物を安定的に供給できる体制を構築。現在、扱う食材は30種類以上。町内全ての学校に地元産農産物が納入されている。

○地産地消につながるパンメニューとして、業者とともに小麦粉と県産米粉の比率が5:5の米粉パンを開発し、月1回以上の提供を行っている。

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

農林水産省 食料産業局長賞

埼玉県 草加市

草加市立 小山小学校



地元の生産者との密な連携で
つくる地産地消の給食メニュー

カレーは、小松菜をたくさん食べてもらうために、インドのほうれん草のカレーを参考に作った小松菜のカレー。カレールーやカレー粉も使用せず、香辛料をブレンドして、小山小学校オリジナルのカレーを作った。

スープは、草加市内で生産された野菜ばかりを使って調理している。大根の葉を使用しているが、これは地元の農家に給食用に葉を食べるために栽培を依頼している。

旬の時期には、同じ食材を重複して使用している。ペーストにする等切り方を変えたり、調理方法を工夫して違う美味しさを味わえるように努力している。

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	25.2 g	21 g	28 %	398 mg	103 mg	3.6 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	458 µgRE	0.67 mg	0.62 mg	48 mg	5.8 g	1.75 g

(小学校)

麦ごはん、小松菜カレー、牛乳、草加の野菜スープ、アーモンド大根サラダ、果物

食材数:28

うち地場産数:9

1日の提供数:540食

生産者との連携



○小松菜の使用量をさらに増やすため、小松菜農家に小松菜のペースト状に加工することを提案した。ペーストにすることでレシピの幅を広げている。

○小松菜とほうれん草は100%草加産のものを使用している。その他、くわい、きゅうり、なす、白菜、玉ねぎ、長ねぎ、にんじん、じゃがいも等生産されるものは出来る限り使用している。

体験を通じての食育



○児童の授業において、枝豆むしり、とうもろこしの皮むき等の手伝いをしてもらい、給食で提供している。

○秋には特別支援学級の児童と、野菜を提供している農家で収穫体験を実施。

○3年生はくわい農家から指導を受けて、バケツでくわいを栽培している。収穫したくわいは、給食で供している。

地場産の利用向上



○深谷市農林振興センターからブロッコリーの提供の相談をうけ、地元の農家の方とともに、配送システムを構築した。それにより草加市全体で深谷市のブロッコリーを給食に取り入れることができた。とうもろこし、長ねぎ、きゅうりなど他の野菜も使用が広がっている。

○三芳町のさつまいも農家より、川越いもを購入することが出来るようになり、給食で供している。

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

農林水産省 食料産業局長賞

千葉県 佐倉市

佐倉市立 白銀小学校



地域の特徴を生かし、地場産率の高い給食メニューの提供

佐倉市は、東京まで近く、昔から行商に出る農家が多かったことから、色々な種類の野菜を栽培(「通称七色畑」)されており、年間を通じて、50種類以上の地場産野菜を使った献立を提供している。

学校給食における地場産物活用状況は、平成23年度平均39.7%で、全国平均26.7%を上回っている。

(小学校)

黒米入りさつまいもご飯、牛乳、大和芋の寄せ揚げ、切干大根のナムル、佐倉汁、芋茶布

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
658 kcal	23.2 g	20.8 g	28.6 %	411 mg	98 mg	3.7 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
2.9 mg	316 µgRE	0.42 mg	0.53 mg	31 mg	5.6 g	2.5 g

食材数:37 うち地場産数:10 1日の提供数:250食

地元産の積極的なPR



○生産者紹介や農作物の生育状況等の情報提供を行う「佐倉の食べ物だより」を作成し、児童や保護者へ配布。

また、市内でどのような農作物をどんな人が作っているかを紹介した「佐倉の地場産マップ」を作成している。

○地場産物を使った人気メニューの講習会を開催している。

生産者と児童の交流



○子どもたちが生産者と交流する機会を多くつづけている。学年ごとに栽培品目を設定し、生産者と直接話を聞いたり、一緒に作業することで、地場産物への理解と愛着に繋げている。

○4年生では大豆を栽培し、味噌作りを実施。6年生では職場体験として、生産者の畑で農業体験を実施して、作った大豆や味噌、収穫した野菜は給食で全校児童に提供している。

直売所や生産者等との連携



○市内外の直売所との取引により、地場産物を納品。学区内にある「和田あぐりマーケット」は、児童の学習の場としても活用している。

○生産者との情報交換で季節が限定されるような作物も使用量が確保されるようになった。また3年前より地元グループに2種類の味噌を契約し、大豆の栽培から製造してもらっている。

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

農林水産省 食料産業局長賞

福井県 越前市

越前市白山小学校



地元の行事食や身近な食材を取り入れた給食メニュー

福井県の行事食の一つである「半夏至献立」の日は、毎年、鯖の塩焼きを給食で提供している。

キャベツ梅和えには、福井県特産品である三方の梅を使用。熱中症予防にも塩分を補給しつつも、さっぱりと食べやすい工夫をしている。梅干の色々な活用方法を知ること、自分の住む地域食材の食べ方を知って欲しいという願いでメニュー開発した。

給食によく出る食材の一つ、県産大豆を使用した揚げを取り入れることで、地産地消を進めると同時に、身近な食材を通じた食文化体験につなげている。

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
641 kcal	28 g	19.2 g	26.9 %	329 mg	99 mg	2.4 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
3.1 mg	309 µgRE	0.68 mg	0.55 mg	36 mg	4.2 g	2.2 g

(小学校)

米飯、牛乳、鯖の塩焼き、キャベツの梅和え、かぼちゃの味噌汁

食材数: 19 うち地場産数: 9 1日の提供数: 150食

多様な主体の連携



○全学年が学校で農産物を栽培。学校の畑では、地元の老人クラブの方々から教わりながら栽培し、収穫した野菜は学校給食に活用している。
○5, 6年生は、「水辺と生き物を守る農家と市民の会」の指導を受け、保護者や自治振興会の方々も参加して、無農薬米の栽培を行っている。その田んぼでは、生き物調査も行っており、学習の場もなっている。

生産者との交流



○3年前より地元の生産者グループより食材を納入している。
○児童が畑を見に行ったり、生産者の方々が調理の様子を見学するなど、お互いの実態を知ることで理解を深め、納入時には学校給食に適した野菜かどうかをお互いで確認し、量の不足がある場合は、地元の八百屋が納入する体制が整っている。

行政との取り組み



○越前市内の小中学校では、平成25年度より農林振興課を通じて、農家と学校給食をつなげる事業が開始され、栄養士と調理員が生産者の畑を訪問し、栽培状況や生産者の思いを、生産者も学校の思いを知る機会となっている。

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

農林水産省 食料産業局長賞

岐阜県 高山市

高山市学校給食清見センター



児童が好きなメニューを選べる
地産地消のセレクト給食

岐阜県を代表する飛騨フレッシュポークと、飛騨牛のセレクト給食を実施。地元の野菜も多く取り入れ、ふるさとの味満載の献立を提供。

児童にはあらかじめ、2つの肉の特徴と料理を説明しそれぞれの良さを知り、自分で選んで食べる献立になっている。

(小学校)

麦ごはん、牛乳、飛騨フレッシュポークのトマト焼きと飛騨牛の味噌焼きのセレクト、健康サラダ、夏のっぺい汁、飛騨メロン

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
豚 654 kcal 牛 659 kcal	豚 30.6 g 牛 24.6 g	豚 19.7 g 牛 20.3 g	豚 27 % 牛 28 %	豚 371 mg 牛 356 mg	豚 119 mg 牛 124 mg	豚 3.6 mg 牛 3.8 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
豚 4.4 mg 牛 4.0 mg	豚189 µgRE 牛168 µgRE	豚0.91 mg 牛0.53 mg	豚0.86 mg 牛0.84 mg	豚 31 mg 牛 30 mg	豚 5 g 牛 6.5 g	豚 2.4 g 牛 2.6 g

食材数:30 うち地場産数:
豚13 牛15 1日の提供数:383食

食育の活動



○清見、荘川地域は農家が多く、生産者の子供もいることから、給食に地元野菜を使うときは生産者の名前の紹介をしている。

○地元野菜を使用するときは、必ず畑に向き写真を撮り、生産者の方の話を聞いて、子供たちに伝える。

料理教室の開催



○地場産の野菜を使った夏休み親子料理教室や、親子朝食クッキングを実施している。

○季節の郷土食（おはぎやお月見）を給食に取り入れている。

地元食材の利用



○1年を通じて、養殖の虹鱒や飛騨牛、県内産豚肉、干し椎茸は給食に取り入れている。野菜は、地元農家から、収穫時期に連絡があり、じゃがいも、なす、きゃべつ、にんじん、大根、ズッキーニ、ねぎ、たまねぎなど野菜を使用している。

○無農薬農法経営の農家から野菜の提供を受けて給食に活用している。

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

農林水産省 食料産業局長賞

長野県 小諸市

JA長野厚生連 小諸厚生総合病院



地産地消メニュー：
病院祭りメニュー（お萩、にじま
す梅しそ揚げ、薬膳サラダ、けんちん
汁、シャインマスカット）

食材数：29

うち地場産数：17



「病院給食だから・・・なんて言わせない」を
キャッチフレーズに安全でおいしい家庭の味を患者さんに提供し、
患者さんにご満足いただける給食作りを目指しています。

地産地消の取り組み



○1988年から食物の安全性について病院、地域住民、労働組合等と話し合い、患者さんに安全な食材を提供したい、地元で安全な野菜を作ってもらい、地元の農業を守りたい、生産者と顔の見える関係を作りたい等の思いから、無農薬栽培グループからの病院給食への野菜提供を受けて導入に繋がり、現在も続けている。（写真は昨年の地域の食と農のつどい）

食育の取り組み



○地域の中核病院として、栄養のスペシャリストとして、食の知識や取り組みを広めていこうと、栄養科新聞「いただきます」を発行し、地域に配布している。
○昨年度、病院祭で栄養科は「地産地消」をテーマにし、当院の活動を紹介。来院の方々にも試食を提供しながら、レシピなどを紹介。（写真は昨年の病院祭での試食）

生産者との交流



○年に1回援農として、病院職員が生産者の畑へ出向き、芋掘り、芋の選別、白菜の収穫等を手伝い、交流を行っている。（写真は昨年の芋ほり）

○現在は地元4グループの生産者から、年間を通じて14種類以上の野菜を活用している。

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【学校給食・社員食堂部門】

農林水産省 食料産業局長賞

審査委員特別賞

兵庫県 佐用町

社会福祉法人 平成福社会



地産地消メニュー:

お楽しみ献立「鹿フェア(盛

夏)」(そうめん、シカ肉春巻き、かぼ
ちのそぼろあんかけ、焼き茄子、きゅ
うりの浅漬け、まっかうり)

食材数:28

うち地場産数:17



佐用町の特産品であるシカ肉を食材として、春巻きやそぼろあんかけに利用している。露地物の野菜や旬の食材などを活用して、利用者が昔をなつかしむような素朴なメニューを提供している。

地産地消の取り組み



○献立を作るにあたり、家族からの聞き取りを参考に、自宅生活で慣れ親しんだメニューの提供を心がけている。

○露地物や旬の食材を使った伝統的な献立のこだわりや素朴さが、利用者に伝わり、会話を生んだり、昔を思い出すなど効果が生まれている。

シカ肉の積極的利用



○シカ肉を利用することで、農作物被害や山林荒廃を食い止めたいと、給食に活用するほか、他の福祉施設や病院、学校給食へもシカ肉利用の提案を行っている

○行事の模擬店で子供向けにシカ肉のファストフードを独自開発して販売するなど、一般消費者へも働きかけている。

生産者との交流



○生産者の指導のもと、畑仕事を実施。利用者は水やりや雑草引き等を行い、収穫した野菜は給食に利用。

○地元JAや直売所、農産物加工センター等の協力のもと、露地物や旬の野菜、川魚等を仕入れて活用。佐用高校が育てた「さよう地鶏」の積極的な活用にも取り組んでいる。

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【外食・弁当部門】

農林水産大臣賞

滋賀県 多賀町

多賀クラブ(農家レストラン多賀里の駅)



地産地消メニュー： 多賀里の駅季節の御膳

(赤米ご飯、シカ肉の香草コロッケ、地元農園のトマトサラダ、できたてトマトジュース、三種盛(豆乳寒、紫じゃがいものカナッペ、胡瓜の梅肉和え)、三度豆のごま和え、多賀蕎麦、焼き野菜の大皿山椒風味味噌添え、カラフルトマト、たまねぎのまるごとスープ、季節の漬物、トマトの三色ゼリー)

食材数:46

うち地場産数:27



築150年の庄屋屋敷を農家レストランとして活用し、献立に使うお米やトマトなどは化学合成農薬や化学肥料の使用を半量以下に抑えた滋賀県認証「環境こだわり農産物」を使用している。獣害対策として捕獲された鹿肉にハーブを混ぜ込むなど、食べやすさを工夫し、積極的に利用している。

さまざまな体験の提供



○当クラブは、平成20年に結成し、8人の女性メンバーで活動を行っている。庄屋屋敷の月1回の公開日に、そば打ち体験や多賀産の旬の野菜や特産を味わう試食会、講話、野菜販売会、自然観察会、親子で田舎体験などを企画し、運営している。

地域農業の振興



○多賀町で栽培される良質な常陸秋そばのPRのため、そば打ち体験などを実施している。

○生産者から人参を提供してもらい、ジャムに加工して販売をしている。
○月1回、地元生産者の協力のもと、採れたて野菜の販売を実施している。

食育の推進



○一人ひとりにお品書きを付けるとともに配膳の際に説明するなど、多賀町産の農産物の理解へつなげている。

○ホームページ、ブログで活動の内容を発信している。

多賀里の駅

検索

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【外食・弁当部門】

農林水産省 食料産業局長賞

福井県 福井市

株式会社 アスピカ



地産地消メニュー：
 野花(ごはん、お造り、炊合せ、焼き物、
 取肴、強肴、先付、酢の物、茶碗蒸し、漬
 物、吸物、鍋物、デザート)

食材数:64 うち地産産数:36



福井、岐阜の両県において冠婚葬祭介護事業を展開。食の提供は儀式文化を守ることと合わせて、地産地消を中心に伝承料理を取り入れている。また納入量に増減があっても対応できるよう、自社内セントラルキッチンで加工し、ストックして使用している。

地産地消の推進



○福井県の葬儀料理は全てのメニューにおいて地産地消を中心に作成。特に会席料理では、故人の好きだった料理を選択できる仕組みに加え、福井の伝統料理も選べるようになっている。

○年間をとおして使用する食材は、自社内にセントラルキッチン（加工場）を設け、ストックしている。

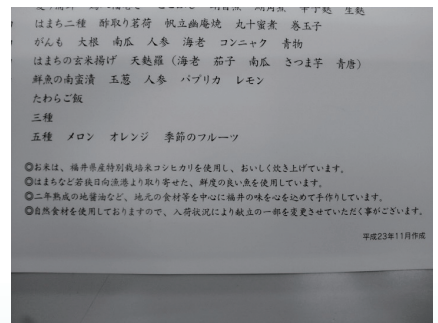
地域農業等の振興



○地産地消を中心としたメニューを福井県で年間約40万食提供。日向漁港の魚介類（約12t）は自社内で加工して使用している。

○福井県HACCP認証を取得。毎年若手料理人2名と管理栄養士を採用して、地域に密着した人材雇用を行っている。

食育の推進



○献立表に地場産品使用の説明を記載している。

○生産物の安全性や世界的視野での食の問題など、定期的に講習を実施し、社員が説明できるようにしている。

(参考)

第8回地産地消給食等メニューコンテスト実施要領

第1 趣旨

地産地消は、地域の生産者と消費者を結び付け、食料自給率の向上を図る上で重要であるほか、直売所や加工などの取組を通じて農業の6次産業化による地域の活性化にもつながるものとして一層の推進が求められている。

このため、学校給食や企業の社員等を対象に提供される給食、不特定多数の消費者を対象に提供される外食等において、生産者との交流促進等の地産地消の取組を伴った地場農林水産物を使ったメニューに関するコンテストを開催し、表彰されたメニューや地産地消の取組内容を広く紹介することにより、自主的な取組を促進し地域の地産地消の推進に資するものとする。

第2 実施主体

このコンテストは、一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構（以下、「機構」という。）及び全国地産地消推進協議会が実施する。

第3 コンテストの部門

コンテストは、次の2部門について実施する。

- 1 学校給食・社員食堂部門
学校給食を調理している学校及び学校給食を提供している学校給食センター等並びに企業の社員等を主な対象として給食を提供している事業者による地産地消メニューの提供の取組。

なお、本部門には、幼稚園、保育所、病院、老人福祉施設、官公庁等を主な対象として給食を提供している事業者による地産地消メニューの提供の取組を含むものとする。

2 外食・弁当部門

不特定多数の消費者を対象として食事や弁当を提供する事業者による地産地消メニューの提供の取組。

第4 コンテストの参加者

コンテストの参加者は、次の1～4までに掲げる条件の全てを満たす者とする。

なお、「地場農林水産物」とは、メニューを提供している学校や事業所等が所在する都道府県内で生産された農林水産物とする。ただし、地域の実情に応じて、当該都道府県の近隣の都道府県で生産された食材を含み得るものとする。

- 1 地産地消メニューの食材として、地場農林水産物を利用していること。
- 2 地産地消メニューを継続的に提供していること。
- 3 地産地消メニューの食材として地場農林水産物を安定的に調達するため、学校や事業所等が所在する地域の生産者等と連携しているなどの取組があること。
- 4 児童や保護者、喫食者等に対する食育や地域農業等への理解促進の取組があること。

第5 応募

1 応募期間

平成27年6月2日（火）から平成27年7月15日（水）まで

2 応募方法

別紙1の応募様式に必要事項を記入し、応募期間中に、地産地消メニューを提供する主たる区域を管轄する地方農政局等（地方農政局、北海道農政事務所又は内閣府沖縄総合事務局をいう。以下同じ。）の地産地消担当部署（別紙3）に提出することとする。

3 応募書類の提出

応募書類の提出を受けた地方農政局等は、機構に平成27年7月22日（水）必着で提出することとする。

第6 審査

1 表彰の適正かつ円滑な実施を確保するため、地産地消や学校給食等に関し学識経験等を有する委員で構成する審査委員会を設置する。

2 審査委員会の長（以下「委員長」という。）は、委員の互選によりこれを定める。

3 審査委員会では、提出された事例について、別紙2の基準に照らし、書類審査を行い、表彰の候補を決定する。

なお、必要に応じ、応募者又はその関係者に応募内容についての問い合わせをすることがある。

4 その他、審査委員会の運営に関して必要な事項は、機構が別に定めるものとする。

第7 表彰の種類

表彰の種類は次のとおりとする。

農林水産大臣賞	2点以内
文部科学大臣賞	1点（予定）
食料産業局長賞	数点
審査委員特別賞	数点

第8 結果の通知

各賞に選ばれた応募者については、機構から通知することとする。

なお、それ以外の応募者については、機構ホームページでの結果の公表をもって通知に代えるものとする。（公表については11月中旬頃を予定。）

第9 表彰を受けた者の公表

機構は、表彰された者の概要等を取りまとめ、広く関係方面に配布するとともに、機構ホームページに掲載するものとする。

第10 庶務

コンテラストに係る庶務は、機構が行うものとする。

第11 その他

このコンテラストの実施に関し必要な事項は、機構が定めるものとする。

別紙2

地産地消給食等メニユーコンテラストの審査基準

項目	判定
<p>① 地産地消メニユーの内容が優れているか。 (例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 地産地消メニユーの内容が、児童や喫食者が愉しめるものとなっているか。 ・ 地産地消メニユーの内容が、地域の特性を生かした独自の工夫や、新規性を有するものであるか。 ・ 学校給食については、地産地消メニユーの内容が文部科学省学校給食採取基準に準じており、かつ、調理場の衛生管理が適正に行われているか。 ・ コストや提供する価格は適当なものとなっているか。 	<p>A 優れている B 普通 C 優れていない いえない</p>
<p>② 提供者に対する食育や地域農業等への理解などの取組に生かされているか。 (例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食材として利用されている地場農林水産物について、提供者に分かりやすく情報提供されているか。 ・ 食を通じて、環境保全や資源循環などの環境問題に関する理解の増進が図られているか。 ・ 地産地消メニユーの提供を通じて、提供者と生産者との交流が図られているか。 	<p>A 優れている B 普通 C 優れていない いえない</p>
<p>③ 地域の農林水産業の活性化に寄与しているか。 (例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 年間(四季)を通じた地場農林水産物の利用やその食材としての特徴を活かした地産地消メニユーの提供に取り組んでいるか。 ・ 食材を安定的に調達するために、地域の生産者等と連携しているか。 	<p>A 優れている B 普通 C 優れていない いえない</p>

地産地消費食等メニューコンテスト応募用紙

都道府県名： _____ 応募者の名称：ふりがな _____
 連絡先 _____
 〒： _____
 電話： _____ FAX： _____
 担当者： _____ E-mail： _____

地産地消費メニューの提供場所（区域）
 場所： _____
 学校や事業所、店舗等の名称： _____

地産地消費メニューの名称（献立名） _____
（※平成27年7月15日までに、一食として提供されているものに限る。）
 本メニューの提供開始時期： _____年 _____月
 本メニューの1食の価格（学校給食にあつては材料費）： _____円/食
 本メニューの直近1年間の提供数（販売数）： 総提供数 _____（月～月）
 1日当たり提供数 _____

献立 ^{※1}	材 料 名 ^{※2}	分量（g） ^{※3}	作 り 方

※1：献立は、主食→主菜→副菜→汁物→その他（果物、デザート等）の順で記入下さい。
 なお、学校給食については、主食→牛乳→主菜→副菜→汁物→その他（果物、デザート等）の順で記入下さい。
 ※2：材料名のうち、地場農林水産物を利用するものは、左の欄に○をつけて下さい。
 ※3：分量は、1人前当たりで記入下さい。なお、小学校の場合は中学年の数量で記入下さい。

地産地消費メニューについて

<地産地消費メニュー献立の写真>
 ※写真も審査の対象となりますので、デジタルカメラで撮影した鮮明な写真を添付するなどご注意ください。

（上記写真の地産地消費メニュー献立の特徴）
 * 上記写真の地産地消費メニュー献立の特徴を記載してください。
 （献立の特長・地域性、使用した地産地消費食材の紹介、調理の工夫、メニューのアピールポイント等）

地産地消メニューの提供者の活動について

- 下記の事項について、応募者の**具体的な取組、創意工夫の内容を2枚（A4判）程度で記述**してください。
取組内容の記述に際し、可能なものは、できる限り数値（量、金額、回数、回数、回数、回数、回数、回数、回数）を用いてください。
- 補足説明資料として、応募者の取組内容を示す資料（写真、図表等を含む）を適宜添付してください。
なお添付資料は、5枚程度として下さい。
- 1 提供者に対する食育や地域農業等の理解などに向けた取組への活用
（例：提供者やその周辺に対する地産地消や農産物等の情報提供、環境保全や資源循環等の環境問題への理解の増進、生産者との交流促進 等）
- 2 地域の農林水産業の活性化への寄与
（例：地産農産物水産物の使用状況、地域の生産者との連携、安定的な地場産食材使用のための工夫 等）

【以下は、学校給食に提供している場合にのみ記載ください。】

※表内の数字は、小学校（中学年）と中学校の学校給食摂取基準値

○栄養価

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	脂質(%) %	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg
小学校	640	24		25~30%	350	80	3
中学校	820	30		25~30%	450	140	4
年齢	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩相当量 g	
小学校	2	170	0.4	20	5	2.5未満	
中学校	3	300	0.5	35	6.5	3未満	

注1：小学校に給食を提供している場合には、中学年の数値を記入下さい。

注2：学校給食センターで小学校と中学校両方に給食を提供している場合には、小学校中学年の数値を記入下さい。

注3：応募されたメニューの栄養価の計算根拠がわかる資料を添付して下さい。

○施設の衛生管理について

施設建設年月日	年	月	日
施設状況 (該当するほうに○をつける)	ドライシステム	ウェットシステム	
運用方法 (該当するものに○をつける)	常時ドライ運用 ドライ運用ではない時間帯がある その他（ドライシステム運用）		
学校給食衛生管理の基準に合わせた運用、 調理をしているか (該当するほうに○をつける)	している	していない	
衛生管理基準に定められている諸帳簿等 の整備 (該当するほうに○をつける)	整備している	整備していない	
その他特記事項			

地産地消給食等メニューコンテスト

	第1回(平成20年度)	第2回(平成21年度)	第3回(平成22年度)	第4回(平成23年度)
■学校給食・社員食堂部門				
農林水産大臣賞	(株)NECライベックス 第一フーズ&ケイタリング事業部 (福井県 坂井市)	PFUライフエージェンシー 株式会社 (石川県 かほく市)	社会福祉法人 義栄会 青森月見寮 (青森県 青森市)	社会福祉法人 ほほえみ福祉会 吉田保育所 (島根県 益田市)
文部科学大臣賞	大洗町学校栄養士会 (茨城県 大洗町)	丸亀市綾歌学校給食センター (香川県 丸亀市)	恵那市 山岡学校給食センター (岐阜県 恵那市)	豊田市南部給食センター (愛知県 豊田市)
農林水産省 食料産業局長賞	鶴岡市学校給食センター (山形県 鶴岡市)	今金町学校給食センター (北海道 今金町)	鮫川村 学校給食センター (福島県 鮫川村)	
※第4回までは 生産局長賞	久喜市教育委員会 (埼玉県 久喜市)	西郷村教育委員会学校教育課 西郷村学校給食センター (福島県 西郷村)	所沢市立 和田小学校 (埼玉県 所沢市)	
	佐倉市立佐倉中学校 (千葉県 佐倉市)	東京都江戸川区立 第二葛西小学校 (東京都 江戸川区)	中津川市立 坂本小学校 (岐阜県 中津川市)	
	赤穂学校給食センター 第二調理場 (長野県 駒ヶ根市)	七宗町学校給食室 (岐阜県 七宗町)	津野町立 東津野学校給食センター (高知県 津野町)	
	大治町立大治中学校 (愛知県 大治町)	中津川市立西小学校 (岐阜県 中津川市)	熊本市 学校給食 植木共同調理場 (熊本県 熊本市)	
	津市立辰水小学校 (三重県 津市)	西尾市立八ツ面小学校 (愛知県 西尾市)	医療法人財団 五省会 介護老人保健施設 みどり苑 (富山県 富山市)	
	宮津市立養老小学校 (京都府 宮津市)	伊賀市立府中小学校 (三重県 伊賀市)		
	霧島市立舞鶴中学校 (鹿児島県 霧島市)	ジャパンウェルネス株式会社 関西ペイント平塚事業所食堂 (神奈川県 平塚市)		
	(株)NECライベックス 第一フーズ&ケイタリング事業部 (滋賀県 草津市)	株式会社魚国総本社 豊田自動織機共和事業所 (愛知県 大府市)		
		山崎製パン株式会社安城工場 (愛知県 安城市)		
		磐田市立豊田南第2保育園 (静岡県 磐田市)		
	医療法人勝久会 介護老人保健施設 気仙苑 (岩手県 大船渡市)			
審査委員特別賞	コマツ (東京都 港区)	東京都江戸川区立 第二葛西小学校 (東京都 江戸川区)	鮫川村 学校給食センター (福島県 鮫川村)	社会福祉法人 矢沢保育園 (岩手県 花巻市)
	エムサービス株式会社 キャンノ下丸子本社棟事業所 (東京都 大田区)	医療法人勝久会 介護老人保健施設 気仙苑 (岩手県 大船渡市)		所沢市立和田小学校 (埼玉県 所沢市)
	宇治田原町立保育所 あゆみのそ (京都府 宇治田原町)			
■被災地支援部門				
農林水産大臣賞				社会福祉法人 みちのく協会 ケアハウスアーベイン八幡平 (岩手県 八幡平市)
審査委員特別賞				コミュニティカフェ・カフェゴッコ (富山県 富山市)
■外食・弁当部門				
農林水産大臣賞	鴨川市農林業体験交流協会 (千葉県 鴨川市)	やすらぎ交差点協議会 (大分県 豊後大野市)	株式会社トーホー (兵庫県 神戸市)	
農林水産省 食料産業局長賞	十勝川温泉 三余庵 (北海道 音更町)	トラットリア ポルコ・ロッソ (岩手県 大船渡市)	株式会社 日本栄養給食協会 (栃木県 宇都宮市)	
※第4回までは 生産局長賞	(株)大津屋 (福井県 福井市)	トラットリア ピッコロソーニョ (福井県 小浜市)	人・季・想をつむぐ 彩つむぎ (栃木県 那須塩原市)	
	有限会社やっこ屋 (愛媛県 四国中央市)	地産地消日替わりレストラン 「かめおか四季菜」 (京都府 亀岡市)	有限会社 スタジオ・オカムラ (高知県 高知市)	
	(有)あゆのさと (佐賀県 唐津市)			
	有限会社 夢咲茶屋 (大分県 国東市)			
審査委員特別賞		トラットリア ポルコ・ロッソ (岩手県 大船渡市)		
		地産地消日替わりレストラン 「かめおか四季菜」 (京都府 亀岡市)		

過去の受賞一覧

第5回(平成24年度)	第6回(平成25年度)	第7回(平成26年度)	第8回(平成27年度)
有限会社タカノ (福井県 小浜市)	社会福祉法人 矢沢保育園 (若手県 花巻市)	認定こども園 置戸町こどもセンター どんぐり (北海道置戸町)	彦根市立病院 (滋賀県彦根市)
砺波市学校給食センター (富山県 砺波市)	宝達志水町立押水中学校 (石川県 宝達志水町)	五城目町立五城目第一中学校 (秋田県五城目町)	越前町立朝日学校給食センター (福井県越前町)
西尾市立西尾中学校 (愛知県 西尾市)	草加市立 小山小学校 (埼玉県 草加市)	美郷町北学校給食センター (秋田県美郷町)	住田町学校給食センター (岩手県住田町)
社会福祉法人 足近保育園 (岐阜県 羽島市)	佐倉市立 白銀小学校 (千葉県 佐倉市)	鯖江市中河小学校 (福井県鯖江市)	本巣市学校給食センター (岐阜県本巣市)
有限会社 福岡精肉・デリカ TOMSANキッチン (佐賀県 佐賀市)	越前市白山小学校 (福井県 越前市)	下呂市萩原学校給食センター (岐阜県下呂市)	箕輪町立箕輪中学校 (長野県箕輪町)
	高山市学校給食清見センター (岐阜県 高山市)	大田市学校給食センター (鳥根県大田市)	最上総合支庁 食事処 千起 (山形県新庄市)
	JA長野厚生連 小諸厚生総合病院 (長野県 小諸市)	社会福祉法人桜友会 ほほえみ福寿の家 (岐阜県関市)	社会福祉法人 あすなろ会 かがの保育園 (岩手県盛岡市)
	社会福祉法人 平成福祉会 (兵庫県 佐用町)	三豊市立財田保育所 (香川県三豊市)	
田幸学校給食共同調理場 (広島県 三次市)	社会福祉法人 平成福祉会 (兵庫県 佐用町)		
株式会社ニックス (埼玉県 さいたま市)			
有限会社伊豆沼農産 (宮城県 登米市)	多賀クラブ(農家レストラン多賀里の駅) (滋賀県 多賀町)	JA静岡市女性部販売所 アグリロード美和 (静岡県静岡市)	株式会社アクアフードジャパン (長野県長野市)
有限会社 青倉商店 (千葉県 南房総市)	株式会社 アスピカ (福井県 福井市)	うるしの里いきいき協議会 (福井県鯖江市)	株式会社 知久 (静岡県浜松市)
農事組合法人 食彩あさひ (富山県 朝日町)			株式会社 ビストロくるん (福岡県大木町)
三浦 香代子 (埼玉県 さいたま市)		農事組合法人 味彩おおやま (富山県富山市)	小川農園 株式会社 (兵庫県姫路市)

平成 27 年度 日本の食魅力再発見・利用促進事業（農林水産省）

「地産地消優良活動表彰」「地産地消給食等メニューコンテスト」受賞団体 活動事例集

「地域の魅力を高める、地産地消の動き」
～地域内の需要から、地域外へも広がる活動～

発行元

一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構（まちむら交流きこう）
〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町 45 神田金子ビル 5 階
TEL03-4335-1984 FAX03-5256-5211
e-mail : chisan@kouryu.or.jp URL : <http://www.kouryu.or.jp/>