

第6回地産地消給食等  
メニューコンテスト



## 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、本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 地域の農林水産業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、かぼちゃのそばろあんかけ、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 福江市)	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(はなまきし)

# 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ヨウ醤油を使い、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口ホ口鶏を、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、ササチョウみそ、三陸の海産物、二子芋、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(ほうだつしみずちょう)

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。

県内水産加工物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    うち地産産数: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。

農林水産省 食料産業局長賞

埼玉県 草加市(そうかし)

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。

(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

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

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を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(さくらし)

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、色々な種類の野菜が栽培(「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

食材数:37 うち地場産数:10 1日の提供数:250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
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

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がっている。

○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が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。

農林水産省 食料産業局長賞

福井県 越前市(えちぜんし)

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。

(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

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

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、学習の場にもなっている。

生産者との交流



○3年前より地元の生産者グループが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によって理解を深め、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。

農林水産省 食料産業局長賞

岐阜県 高山市(たかやまし)

# 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

食材数: 30

うち地場産数:  
豚13 牛15

1日の提供数: 383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
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、必ず畑に出向き写真をとり、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、養殖の虹鱈や飛騨牛、県内産豚肉、干し椎茸を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、たまねぎなどの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。

農林水産省 食料産業局長賞

長野県 小諸市(こもろし)

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年から食べ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。

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(さようちょう)

# 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

## シカ肉の積極的利用

## 生産者との交流



○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、昔を思い出すなどの効果が生まれている。

○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。

農林水産大臣賞

滋賀県 多賀町(たがちょう)

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(ふくいし)

# 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

うち地場産数: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。

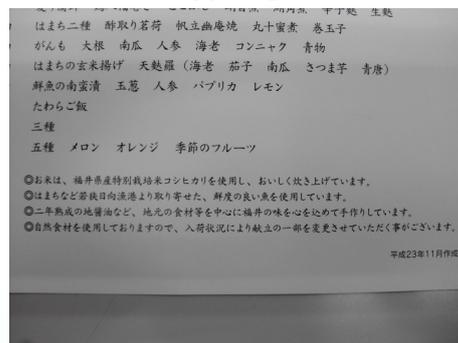
### 地域農業等の振興



○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。