



平成25年度 とやま地産地消 メニューコンテスト(優秀作品)



県では、地産地消の取り組みを一層推進するため、県産品を積極的に活用した給食等のメニューを募集したところ、6企業・団体から8件の応募がありましたので、優秀な作品を紹介します。

最優秀賞

学校給食・社員食堂 【滑川市学校給食共同調理場】

学校給食なめりかわの日
(ごはん、牛乳、豚りんご丼、なたね油ドレッシングサラダ、秋野菜と米粉のすいとん、さといもりんごプリン)



- ・「一品料理コンテスト」に応募した児童・生徒の作品を採用。
- ・学校農園で児童が収穫したキャベツと地場産のにんじんのサラダに地場産の菜種から絞った菜種油のドレッシングを使用。
- ・新米コシヒカリの米粉で作ったすいとんと地場の秋野菜を使った米粉のすいとん。
- ・学校給食における地産地消の取り組みを通じて、こだわりの食育と地産地消を推進。

優秀賞

学校給食・社員食堂 【特別養護老人ホームささづ苑】

旬彩倶楽部～晩秋の味だより～
(古代米の俵いなり、カワハギマリネ、里芋もちの野菜あんかけ、柿のムース)



- ・伝承料理を中心に提供しているが、新興野菜も取り入れ、香り、味わい、歯ごたえ、舌触り、のど越し等の食の快感が得られるよう工夫。
- ・食事カードを配布し食事前に料理の説明をすることで、楽しみながら食事できるよう配慮。
- ・地元業者開発の地場産加工品を積極的に使用。

優秀賞

【北陸農政局長賞受賞】

外食・弁当

【一般社団法人 砺波市観光協会】

となみ野弁当

(ます寿司、大門素麺、チラシ寿司、となみ野ポークカツ、里芋柚子田楽、ぶりの照焼き、白えびの天ぷら、エビフライ、しし唐天麩羅、よごし、ゆべす、かまぼこ、季節のフルーツ)



- ・砺波の食文化の特徴を広くPRするため、砺波市特産の食材、富山県を代表する食、砺波市の伝承料理をお弁当箱に集結。
- ・観光客にも料理名がわかるようおしながきに料理の場所を明記し、わかりやすく表示。
- ・郷土料理を児童に提供する活動の他、ホテル観賞会において伝承料理の夕食会を開催。

優秀賞

【北陸農政局長賞受賞】

外食・弁当

【華味】

華味弁当

(ごはん、鰯のみそだれ、野菜の煮びたし、鶏しそ巻き、かぼちゃ入り卵焼き、野菜サラダ、生姜昆布佃煮)



- ・JA高岡の振興野菜(11品目)をメニューに取り入れ地場産にこだわり。
- ・地場野菜料理レシピをJA高岡直売所に配布し、消費者への情報提供を実施。
- ・農家高齢者の健康生活維持を目的に、配食活動を実施。