



平成26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、4企業・団体から5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

外食・弁当

【農事組合法人 味彩おおやま】

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、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」

- ・必須メニューの伝承料理「みょうが寿し」・新開発の「モロヘイヤうどん」の他、食材は「地場」と「旬」を意識しながら季節感と彩りを心がけた弁当。
- ・中学生の職業体験で「みょうが寿し」を教え、次代への技術継承を行っている。
- ・地域の農業者や生産者との連携体制作りを心掛け、食材供給に活用。



優秀賞

学校給食・社員食堂

【滑川市学校給食共同調理場】

なめりかわの旬を味わう日

「ごはん、牛乳、ホタルイカボンボン、菜花あえ、春のお吸い物、いちご」

・海の幸ホタルイカと山の幸のごごみ、よもぎ、菜花を使い、春の訪れを感じ味わえる献立。

・毎月「なめりかわの旬を味わう日」を実施し、地場産品を通じた食文化の理解促進などを目的とした活動を実施。

・学校農園での野菜の栽培、収穫体験をしながら生産者との交流活動を実施。



優秀賞

外食・弁当

【FARMER'S BAKERY】

はと麦パスタランチ

「はと麦パスタ、玄米粉パン、野菜盛合せ、ミートローフ、デザート、ドリンク」

・特産のはと麦を使ったパスタのほか、野菜不足がちな若年層をターゲットにした新鮮な地場の野菜をふんだんに使ったメニュー。

・配膳時に「本日使用食材」の野菜名、生産地区を紹介し、関心を持ってもらう。
・野菜が不足する冬期間にも野菜が入手できるよう生産者と連携。

