

平成27年度 地産地消推進全国フォーラム

一般財団法人都市農山村交流活性化機構・全国地産地消推進協議会主催による「第8回地産地消給食等メニューコンテスト」にて彦根市立病院の病院給食に対する地産・地消メニューの取組が**農林水産大臣賞**に選定されました。

受賞の内容

- 応募数 全国129件
- 部門/賞 学校給食・社員食堂部門/農林水産大臣賞
- 受賞メニュー 【初夏の地産地消メニュー】滋賀県産ご飯、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、ブラマンジェ(愛東メロンソース)



表彰式日時・場所

平成27年11月26日(木)
イノホール&カンファレンスセンター(東京都千代田区)



前列 右から5番目の女性が大橋管理栄養士です。左どなり：齋藤副大臣、右どなり：服部栄養専門学校 服部校長

地産地消 病院食 農林水産大臣賞を受賞 (最優秀賞)

栄養科の受賞のよろこび

このたびは、一般財団法人 都市農山村交流活性化機構の地産地消メニューコンテストで最優秀賞である農林水産大臣賞を受賞することができ、大変うれしく思っています。また、関係各所の皆様にご協力いただき大変感謝しております。

栄養科科長 小野由美

取組の経緯

以前の病院食は、冷凍の野菜や既製品のおかずが中心で、患者さんからも食事が美味しくないというご意見をいただくことがよくありました。そこで、平成24年度から委託業者の変更に伴い、病院食の安心安全をテーマに地産地消の取組を始めました。

彦根市農林水産課やJA、生産者の方達と協力、連携し、お米(秋の詩)をはじめ、1年を通して季節ごとの旬の野菜を使用するようにしました。冬は小松菜や大根、白菜、菜の花など多種の野菜や果物を使用しています。また、年4回、すべての料理に地元の食材を使用した料理を提供する「地産地消イベント食」を実施してきました。その結果、患者さんには大変好評で、アンケートでも70%以上の方が美味しいとの回答をいただいています。

今後の取組

病院の地産地消の取組を患者さんや地域の方々にもっと知ってもらえるよう、地元の野菜を利用した新メニューの考案や、「地産地消イベント食」の頻度を増やすなどの取組をしていきたいと考えています。

最後に

病院の食事は、患者さんの楽しみであるとともに、治療の一環でもあります。栄養状態をよくすることが免疫力を高め、回復を早めます。患者さんにおいて栄養のある食事を食べていただけるよう、栄養科一同、頑張っていきたいと思っています。

地産地消の取組にあたり

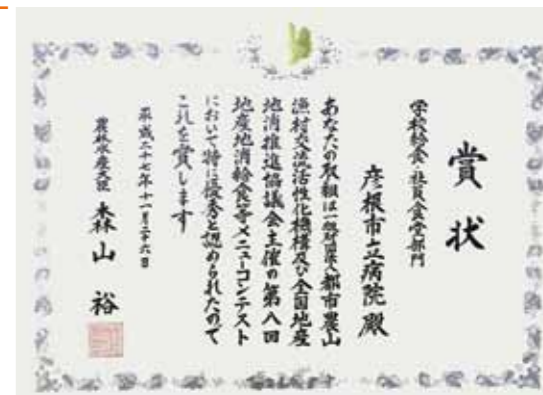
4年前より、取組を始めて以来、年を追うごとに協力していただける業者様・農家様が増えてきました。時には同じ野菜を納品できると複数の業者様から声をかけてもらうこともあり、収穫された野菜を献立に反映していく作業は、まだまだ調整が難しい事もありますが、地産地消の取組を広げていくよう、努力してまいります。



株式会社 東ステイパル
彦根市立病院事業所
砂畑 洋宣



受賞の喜びを表現する栄養科のメンバー



齋藤副大臣から表彰を受ける大橋管理栄養士