

# 農林水産大臣賞 (学校給食・社員食堂部門)

受賞者: 有限会社タカノ(Kitchen Boo)

メニュー: 学食バイキング(赤飯、谷田部ネギ入りミンチカツ、茄子とニンジン煮、豚肉と牛蒡の甘辛煮、谷田部ネギのヌタ、小松菜のごまマヨネーズ、大葉入り出し巻、カブとベーコンのオリーブオイルマリネ、かぼちゃのブラタン、新生姜の酢漬、大根の塩麹漬、具だくさん味噌汁、フルーツ等)

<使用した地場農林水産物: もち米、鶏肉、玉ねぎ、谷田部ネギ、茄子、人参、小松菜、卵、カブ、トマト、かぼちゃ、生姜、大根等>

提供先: 福井県立大学 小浜キャンパス内  
(福井県 小浜市)



## <メニューの特徴>

- 毎日市場に集まる野菜の規格外品を買い取って、野菜が到着してからメニューを決めるため、メニューは毎日変わります。
- 料理は30種類以上あり、お客様にも料理が毎回変わる楽しさが味わえます。また、手作りにこだわるとともに、添加物ができるべく含まれていない調味料を使用するように心掛けています。
- 小浜市の伝統野菜“谷田部ネギ”を使ったヌタや、地元の蒲鉾店様と連携して“谷田部ネギ入り米かま”を提供しており、地産地消を多くのメニューに取り入れています。

## <取組内容>

### 1 食育等の取組

- 学生の食生活が最近では乱れており、せめて学生食堂では野菜中心のメニューがバランス良く、食べられるように提供しています。
- 地元のイベントに参加して、地産地消の普及を行っています。
- 地域の生産者を招いた試食会や、流通・飲食店関係者らを招いた地産地消事例を紹介する講演会等に協力しています。

### 2 地域の農林水産業の活性化への寄与

- 市場に集まる規格外の地元産野菜を買い取り、学食で提供しています。また、生産者が新たに栽培をはじめた野菜も買い取って学食で提供しています。
- 地元の農産物を生産者や卸売り会社等と連携して加工品にして販売を行っています。(柑なんば、谷田部ネギ入りミンチカツなど)
- 福井県産大豆を使用した打ち豆のメニュー開発を行い、地元スーパーや大学等で試食会やアンケートを実施して普及に努めています。



福井県産大豆新メニュー試食会



地元の獅子ゆずを使った“柑なんば”