

中国四国農政局長賞

岡山県笠岡市

# 医療法人緑十字会 笠岡中央病院



## 【地産地消給食メニュー】

### 「地産地消御膳」

(祭り寿司、キャベツの辛子和え、揚げなす、沢煮椀、デラウェア)

食材数:22

うち地場産数:11

○笠岡市を中心に岡山県の地場産物を使用した「地産地消御膳」は、毎月1回、旬の食材や季節の行事に応じたメニューが提供されています。

○「地産地消御膳」には、手作りのお品書きを配付。使用した地場産物の特徴や生産者等を紹介し、入院者に対して献立や食事への関心を高めてもらうよう工夫されています。

○ままかり、れんこん等の地場産物を使用した「祭り寿司」など、岡山を代表する郷土料理も提供されています。

## 栄養士による生産者訪問



○栄養士が自ら地元生産者を訪問し、食材の納入に向けた交渉や意見交換を行っています。

○生産者にとっては、新たな販路の確保につながっています。

## 病院食への関心の高まり



○「地産地消御膳」など、当院で提供する病院食に関する問合せが増えています。

○入院者と介護スタッフの間で食事が話題になるなど、介助する上で良い環境が生まれています。また、残食率は12.5%から9.4%へ減少しています。

## 地場産物の積極的な活用



○給食委託事業者の日清医療食品(株)や笠岡市との連携により、地場産物が積極的に使用されています。

○以前は外国産の冷凍食品が多く使用されていましたが、現在では地場産食材の使用率は41%、国産食材の使用率は80%となっています。