



この度は、農林水産省主催の第9回地産地消メニューコンテストにおいて農林水産大臣賞をいただきました。

岩手県では地産地消県民運動の推進を目的に、毎月1回第4週の金、土、日を「いわて食財の日」に定めており、食材の豊かさと美味しさに感謝し、地産地消の普及に取り組むことを目的としています。

地産地消の取り組みは、県立病院全体でも日頃から献立や特別メニューに取り入れ、提供しています。

当院でも、月に1回以上「いわて食財の日」を実施しており、今回の受賞は人間ドックで提供している昼食、妊婦おやつ、糖尿病教室を通して地産地消をPRしている点などを評価して頂いての受賞となり、栄養管理科一同大変喜んでおります。

受賞メニューの「こずかた御膳～いわての美味しさてんこもり～」は産婦人科、小児科病棟の特別メニューで提供していたもので、岩手の食材を少量ずつプレート皿に盛りつけ、目で見て楽しめる献立としています。

#### こずかた御膳～いわての美味しさてんこもり～

- ・十穀ごはん
- ・きびバーグえごまソース
- ・めかぶそば
- ・豆のサラダ ヨーグルトドレッシング
- ・ほうれん草の白和え
- ・里芋の焼きニョッキ 豆乳ソース
- ・ミニトマトのジュレ



#### 【きびバーグえごまソース】

生産量と種類が豊富な雑穀と鶏肉のヘルシーなハンバーグ。健康ブームで注目されているえごまを取り入れ、味付けはさっぱりと酸味を利かせたソースに仕上げました。えごまはαリノレン酸、ポリフェノールが多くガンなどの予防効果があるとされています。

#### 【めかぶそば】

三陸産のめかぶと、香り高く味が強い昔ながらの味わいの土川そばです。

#### 【豆のサラダ ヨーグルトドレッシング】

食感の良い枝豆とパプリカにサバ缶をトッピング、なめらかなヨーグルトを使用した白いドレッシングが鮮やかなサラダです。

### 【ほうれん草の白和え】

盛岡市は「豆腐の消費量日本一」のまちです。盛岡の豆腐とあま〜い県産のほうれん草を使用した、くるみ風味の白和えです。

### 【里芋の焼きニョッキ 豆乳ソース】

ねばりが強くやわらかい県産里芋を風味豊かな南部小麦とあわせた焼きニョッキ。豆乳ソースとの相性もバツグンです。

### 【ミニトマトのジュレ】

ミニトマトを砂糖とレモン果汁で煮てジュレにした爽やかなデザートです。

今後も、食の宝庫といわれる岩手県の食材を日々の献立や特別メニューなどに積極的に取り入れ、患者さんに喜ばれる食事提供につなげていきたいと考えています。

最後に、今回の農林水産大臣賞は院長先生を始め皆様のご支援と色々な事に取り組める環境があり、受賞できたと思っております。ありがとうございました。