

たんとおあがり！

京都府産 施設募集のご案内

安心・安全でおいしい京都府産農産物を使った
食事を提供する施設認定を受けませんか？



○認定施設には、認定章を交付します。
(丹後ちりめん、京都府産ヒノキを使用)



○フード・アクション・ニッポンアワード2014
販売促進・消費促進部門で優秀賞を受賞しました。

○平成27年2月末現在で
145施設が認定されています。

認定施設からのメッセージ

- 地元産食材の利用は、ご利用者やご家族の安心につながっています。
(福祉施設 栄養士)
- 心豊かな食生活の実現、府内農業振興等のCSR活動の一環として申請しました。
今後も地域に貢献していきたいと考えています。
(企業 CSR担当)

ご利用者の皆さんに「大浦で収穫したみかんですよ」とお伝えすると、「よく知っているところのみかんだ！」と反応され、食欲が増すようです。慣れ親しんだ地元産を使用しているという情報をもっとご利用者に提供していきたいですね。
(福祉施設 栄養士)



毎日の昼食をいつも楽しみにしています。地元のは安心でおいしいです。地域貢献に繋がりますし、これからも続けてほしいと思います。
(食堂を利用している社員)

認定を受けるには

米の利用

京都府産米を年間利用日数の概ね50%以上利用
(京都府産米を50%以上含むブレンド米も可)

野菜の利用

京都府産野菜を四季毎に30日以上利用
(果実・豆類を含みます)

情報の発信

施設利用者に、京都府産の米・野菜等に関する産地又は
京都の食文化に係る情報を、四季毎に1回以上発信



※初年度は半年ごと、初年度以降は1年ごとに書類を提出していただきます。

認定施設の栄養士さんに聞いてみました!



京都府産はコスト高?

旬の野菜は栄養価も高く、安価に手に入ります。納入業者さんに尋ねると、意外と多くの京都府産(地元産)が納入されていたので、問題にはなりませんでしたよ。

どんな野菜を利用する?

ネギ、大根、小松菜などの日頃よく使う野菜かな・・・

納入業者さんと、前もって利用する京都府産の野菜を相談しておく、認定基準はそんなに難しくありませんね。だって、ネギなんてほぼ毎日使いますから・・・

産地や食文化の情報発信は?

給食メニューに、例えば、「今日の『大根の煮物』の大根は京都府〇〇市産」とか記載していますが、それほど負担には感じません。
出身地の米や野菜が入っていると、みなさん美味しそうに食べていらっしゃいます。

詳しい取り組み内容は京都府ホームページでも紹介しています。

(京都府ホームページURL <http://www.pref.kyoto.jp>)

たんとおあがり 京都府産 で検索してください。



「いただきます。地元産」プラン京都府推進協議会

(事務局：京都府農林水産部食の安心・安全推進課)

電話 075-414-5652

