

たんとおあがり京都府産

TANTO OAGARI

施設募集のごあんない

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？



しめきり
令和2年
5月11日(月)
まで

対象施設

- ◆病院、高齢者に係る福祉施設及び保健施設
- ◆社員食堂を有する企業等
- ◆大学構内に所在する食堂等
- ◆幼稚園・保育所等

「たんとおあがり 京都府産」施設認定章交付式



○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)

○令和2年3月現在で
166施設が認定されています。

施設認定を受けるとどのようなメリットがあるの？

- ◆地元京都産食材の利用は、ご利用者や
そのご家族の“食への安心”につながります。
- ◆地産地消をアピールでき、施設のイメージアップ
につながります！

◆H27 近畿農政局 地産地消給食等メニューコンテストで入賞しました！

有料老人ホーム
ライフピア八瀬大原【番館】
(京都市京都市)

○メニュー
*夏菜ごぼう、*卵じょうゆ、*万勝寺唐辛子の
煮物、*黄茂トマトのサラダ、*ブルーベリー
合わせ〜サイダー〜ジュレ、*香の物
地産産率40%

メニューの特徴

ご高齢の方が多いことや高齢に長く在住している方が多いため、少しずつ景のおばんざいを提供、
地元大原産の夏野菜をたくさん使った彩りも美しい献立、本格的な料理。

地域の農林水産物の活性化への寄与

地元の野菜を使用することをはじめ、地元との交流が深まり、それが農家と消費者、農家と企業
等の連携し役になり、地産地消活動の活性化に繋がっている。



◆H26 農林水産省 医福食農連携事例集に掲載されました。



◆H28 近畿農政局 地産地消等優良活動表彰で入賞しました！

京都大原記念病院グループ
(京都市京都市)

○代表者 理事 虎玉 博行
○活動開始年 平成22年

【女医長部門】
取組概要

「ふるさとづくり京都大原一地域創生」を
メインテーマに、病院・施設を中心として、
歴史・文化や農地等の特性を活かしたコミュニ
ティづくり。
地元産農産物使用実績は約30トンとなり、
給食での地産産率は30%を達成。
大量調理の過程で出る野菜くずと残食の地
産物のトワイアルに成功、自家農園での農
産物栽培を患者のリハビリテーションとして活
用する等、新しい地産地消の取組モデル。



納入業者さんに前もって京都府産と指定しておけば利用日数を重点にチェックするだけ

少量の使用でも利用日数としてカウントしていただけます

チラシやポスターのお知らせの他にもメニューに今日の『おひたし』のほうれん草は京都府〇〇市産！などの記載も手軽です

◆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



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。地元のも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)

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。

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 電話 075-414-4954