

第8回地産地消給食等メニューコンテスト実施要領

第1 趣旨

地産地消は、地域の生産者と消費者を結び付け、食料自給率の向上を図る上で重要であるほか、直売所や加工などの取組を通じて農業の6次産業化による地域の活性化にもつながるものとして一層の推進が求められている。

このため、学校給食や企業の社員等を対象に提供される給食、不特定多数の消費者を対象に提供される外食等において、生産者との交流促進等の地産地消の取組を伴った地場農林水産物を使ったメニューに関するコンテストを開催し、表彰されたメニューや地産地消の取組内容を広く紹介することにより、自主的な取組を促進し地域の地産地消の推進に資するものとする。

第2 実施主体

このコンテストは、一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構（以下、「機構」という。）及び全国地産地消推進協議会が実施する。

第3 コンテストの部門

コンテストは、次の2部門について実施する。

1 学校給食・社員食堂部門

学校給食を調理している学校及び学校給食を提供している学校給食センター等並びに企業の社員等を主な対象として給食を提供している事業者による地産地消メニューの提供の取組。

なお、本部門には、幼稚園、保育所、病院、老人福祉施設、官公庁等を主な対象として給食を提供している事業者による地産地消メニューの提供の取組を含むものとする。

2 外食・弁当部門

不特定多数の消費者を対象として食事や弁当を提供する事業者による地産地消メニューの提供の取組。

第4 コンテストの参加者

コンテストの参加者は、次の1～4までに掲げる条件の全てを満たす者とする。

なお、「地場農林水産物」とは、メニューを提供している学校や事業所等が所在する都道府県内で生産された農林水産物とする。ただし、地域の実情に応じて、当該都道府県の近隣の都道府県で生産された食材を含み得るものとする。

- 1 地産地消メニューの食材として、地場農林水産物を利用していること。
- 2 地産地消メニューを継続的に提供していること。
- 3 地産地消メニューの食材として地場農林水産物を安定的に調達するため、学校や事業所等が所在する地域の生産者等と連携しているなどの取組があること。
- 4 児童や保護者、喫食者等に対する食育や地域農業等への理解促進の取組があること。

第5 応募

1 応募期間

平成27年6月2日（火）から平成27年7月15日（水）まで

2 応募方法

別紙1の応募様式に必要事項を記入し、応募期間中に、地産地消メニューを提供する主たる区域を管轄する地方農政局等（地方農政局、北海道農政事務所又は内閣府沖縄総合事務局をいう。以下同じ。）の地産地消担当部署（別紙3）に提出することとする。

3 応募書類の提出

応募書類の提出を受けた地方農政局等は、機構に平成27年7月22日（水）必着で提出することとする。

第6 審査

1 表彰の適正かつ円滑な実施を確保するため、地産地消や学校給食等に関し学識経験等を有する委員で構成する審査委員会を設置する。

2 審査委員会の長（以下「委員長」という。）は、委員の互選によりこれを定める。

3 審査委員会では、提出された事例について、別紙2の基準に照らし、書類審査を行い、表彰の候補を決定する。

なお、必要に応じ、応募者又はその関係者に応募内容についての問い合わせをすることがある。

4 その他、審査委員会の運営に関して必要な事項は、機構が別に定めるものとする。

第7 表彰の種類

表彰の種類は次のとおりとする。

| | |
|---------|--------|
| 農林水産大臣賞 | 2点以内 |
| 文部科学大臣賞 | 1点（予定） |
| 食料産業局長賞 | 数点 |
| 審査委員特別賞 | 数点 |

第8 結果の通知

各賞に選ばれた応募者については、機構から通知することとする。

なお、それ以外の応募者については、機構ホームページでの結果の公表をもって通知に代えるものとする。（公表については11月中頃を予定。）

第9 表彰を受けた者の公表

機構は、表彰された者の概要等を取りまとめ、広く関係方面に配布するとともに、機構ホームページに掲載するものとする。

第10 庶務

コンテストに係る庶務は、機構が行うものとする。

第11 その他

このコンテストの実施に関し必要な事項は、機構が定めるものとする。

地産地消給食等メニューコンテストの審査基準

| 項 目 | 判定 |
|---|---|
| <p>① 地産地消メニューの内容が優れているか。</p> <p>(例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 地産地消メニューの内容が、児童や喫食者が愉しめるものとなっているか。 ・ 地産地消メニューの内容が、地域の特性を生かした独自の工夫や、新規性を有するものであるか。 ・ 学校給食については、地産地消メニューの内容が文部科学省学校給食摂取基準に準じており、かつ、調理場の衛生管理が適正に行われているか。 ・ コストや提供する価格は適当なものとなっているか。 | <p>A 優れている</p> <p>B 普通</p> <p>C 優れているとはいえない</p> |
| <p>② 提供者に対する食育や地域農業等への理解などの取組に生かされているか。</p> <p>(例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食材として利用されている地場農林水産物について、提供者に分かりやすく情報提供されているか。 ・ 食を通じて、環境保全や資源循環などの環境問題に関する理解の増進が図られているか。 ・ 地産地消メニューの提供を通じて、提供者と生産者との交流が図られているか。 | <p>A 優れている</p> <p>B 普通</p> <p>C 優れているとはいえない</p> |
| <p>③ 地域の農林水産業の活性化に寄与しているか。</p> <p>(例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 年間（四季）を通じた地場農林水産物の利用やその食材としての特徴を活かした地産地消メニューの提供に取り組んでいるか。 ・ 食材を安定的に調達するために、地域の生産者等と連携しているか。 | <p>A 優れている</p> <p>B 普通</p> <p>C 優れているとはいえない</p> |