

議題（２）

令和元年度取組実績について

令和元年度の取組実績

① 市食堂における地産地消イベントの実施



4月 きゅうり

4月19日「良いきゅうりの日」にちなみ、西三河冬春きゅうり部会が給食へきゅうりの寄贈を行った。

令和元年度の取組実績

5月 ちんげん菜



7月 落花生



6月 とうもろこし

令和元年度の取組実績

8月 梨・いちじく

安城市の特産品である、梨といちじくを使った地産地消メニューとして、市役所食堂にて、「梨といちじくのパワーサラダ」を販売した。

ＪＡあいち中央の協力により、梨といちじくの販売と地産地消のＰＲを行った。



令和元年度の取組実績



9月 新米

10月 小松菜



令和元年度の取組実績



12月 はくさい



1月 にんじん
JAあいち中央の協力によりにんじんの販売と地産地消PRを行った。

令和元年度の取組実績



2月 いちご
J A あいち中央の協力によりいちごの販売と地産地消 P R を行った。



3月 なす・トマト



令和元年度の取組実績

安城農林高校コラボ（10月）



安城農林高校の協力により、生徒が加工した「いちじくジャム」を使った地産地消メニューの販売を市役所食堂にて行った。

令和元年度の取組実績



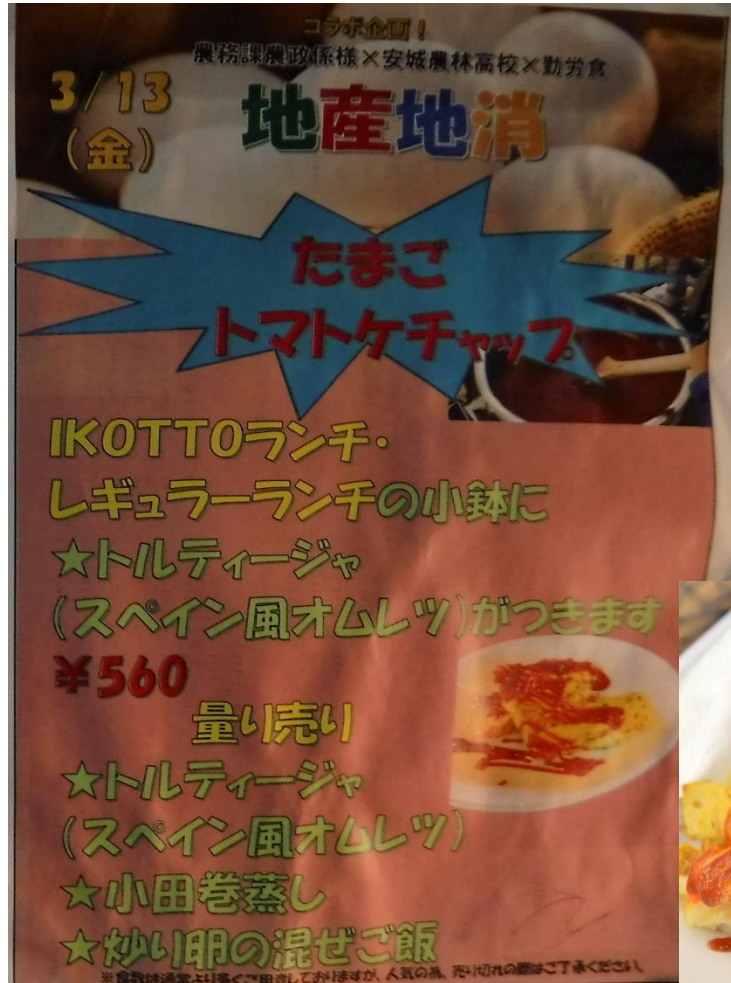
安城農林高校コラボ（12月）

安城農林高校の協力により、生徒が育てた大根を使用した地産地消メニューの販売を行った。



令和元年度の取組実績

安城農林高校コラボ（3月）



生徒も出向き、安城農林高校産のいちじくジャムなどの加工品や、卵を販売した。（3回）



安城農林高校産の卵を使用した地産地消メニューの販売を行った。

令和元年度の取組実績

② 名古屋文理大学との協働事業

デンプーク内カフェメニューのレシピ開発

レシピ名	使用品目
いちじくとくるみのキャラメルサンド	いちじく
いちじくと豆乳のシフォンケーキ	いちじく
ソッケルクリングロール	小麦粉
ちんげん菜の豆乳スープ	ちんげん菜
バナナといちじくのスムージー	いちじく
黒蜜フィナンシェ	小麦粉 大豆
爽やかスパークリング	梨
梨のスパークリング	梨
梨のコンポート入りパウンドケーキ	梨
梨のタルトタタン	梨
梨バニラシェイク	梨

