

市民タイムス

安曇野

第2安曇野 7面に

発行所/市民タイムス: 本社/〒390-8539松本市大字島立800番地
TEL (0263) 受付47-7777 編集47-7774 広告48-2000 販売47-4755 ©市民タイムス2012年
FAX (0263) 受付48-2422 編集47-1654 広告47-8585 販売48-2422 支社/安曇野・塩尻 支局/長野・木曾

安曇野支社/〒399-8304安曇野市穂高柏原2684
TEL (0263) 82-0001 FAX (0263) 82-0010

地元食材で健康献立

安曇野日赤 弁当を限定販売へ



青木課長(左から2人目)から献立の説明を受ける組合員

まつりでは、1食200円で午前11時半頃から売り、収益を東日本大震災の被災者支援に充てる。献立を考えた栄養課長で管理栄養士の青木美智子さん(45)は、地元の野菜を使う理由を「安心して食べられる料理にす

るには、材料の作り手の顔が見えることが大切。地元産は甘みがある。おいしい」と説明する。組合員が病院施設を見学した際には、ランチの試作品が披露された。キュウリなどを納める太田幸子さん(75)「堀金鳥川」は「農業などをできるだけ使わずに栽培している。健康にいいメニューに使われるのはうれしい」と話した。

安曇野市豊科の安曇野赤十字病院は、市内産の農産物と農産加工品を使った献立「あづみの健康ランチ」を考案した。食事は医療の大切な要素だと考え、おいしくて健康にいい料理を、安心して食べられる地元の食材で作る。弁当に仕立てて、24日に同病院で行われる「健康まつり2012」で限定200食を販売する。

食材の本来の味を生かす減塩や良質な脂質の摂取に配慮して仕上げ、生活習慣病などの予防につながるメニューになっている。堀金鳥川の農事組合法人・旬の味ほり「和風ラタトゥユ」、組合の野菜に南農高で作られたリングオ酢のドレッシングをあしらう「そばサラダ」、同校の酸乳飲料を固めた「ゼリー」などからなるランチを提供する。



「あづみの健康ランチ」の試作品

(小坂 功)