

地産地消強化週間

～地元食材で患者さんに元気を～

平成 30 年 8 月 20 日から 24 日まで、入院患者さんにお出しする食事に藤枝を中心とした地元の食材を多く取り入れた「地産地消強化週間」を実施いたしました。

< 藤枝市 協力農家さん >

- ◇ 梨 藤枝市梨業振興会様
- ◇ なす、オクラ 大畑様（岡部町）
- ◇ 小松菜 萩原様（岡部町）
- ◇ シャインマスカット、ふじみのり 新井様（岡部町）
- ◇ フルーツマト （株）サンファーマーズ様（下之郷）
- ◇ いちじく 大塚様（下之郷）
- ◇ 枝豆 村本様（岡部町）



< 写真上 >

8月21日 昼食

小松菜錦糸卵和え、スープ（オクラ入り）、
ぶどう（シャインマスカット、ふじみのり）

< 写真下 >

8月24日 夕食

いちじくコンポート

< 患者さんからのお手紙・ご意見 >

- ・ 地元の農産物が、どのような物でどんな調理法でくるか楽しみです。
- ・ 水分があって、サクッと歯ごたえがあって美味しかったです。（藤里梨）
- ・ なすはトロトロでカレーと合っていました。フルーツマトはものすごく甘くて驚きました。購入したいです。いちじくはほどよい甘さとやわらかさでカレーの後にぴったりなさわやかさでした。
- ・ ふじみのり 初めて知りましたが、とても美味しかったです。シャインマスカットも大好きなので嬉しいです。岡部で作られている所があるとは知りませんでした。
- ・ どの食材も大好物。オクラのお星さまのスープ、きれいな緑がさえます。小松菜と錦糸卵の和え物は発見の味でした。家でもまねてみます。ごちそうさま。
- ・ 特別美味しかったです。提供くださった方々により素敵にお伝えください。
- ・ 枝豆、味がしっかりしていて美味しかったです。
- ・ 地元の農家さんが生産した農産物は新鮮でたいへん美味しかったです。昨日の梨・本日のぶどうは甘く美味しかったです。農家さん暑い時期ですけど、お仕事がんばってください。