

明日香村立学校給食センター

施設概要

- 所在地 ● 明日香村大字橋86番地
- 開設 ● 昭和63年4月1日
- 敷地面積 ● 2256.045㎡
- 延床面積 ● 525.14㎡
- 構造 ● 鉄骨
- 厨房方式 ● フルドライシステム
- 調理能力 ● 1,500食/日



食育
及び
地産地消
の取り組み

イチオシ献立

献立例

- 黒米入りごはん
- 牛乳
- さばの塩焼き
- 奈良和え
- 飛鳥鍋
- いちご(あすカルビー)



材料・分量(一人分)

- 大和肉鶏..... 7g
- 豆腐..... 20g
- 白菜..... 40g
- 人参..... 8g
- 生椎茸..... 3g
- 大和太ねぎ..... 4g
- ごぼう..... 6g
- だしがつか..... 1.5g
- だし昆布..... 0.4g
- 牛乳..... 25g
- みそ..... 7g

作り方

- 1 昆布とかつおぶしでだしをとる。
- 2 大和肉鶏、人参、ごぼうを入れ煮る。
- 3 椎茸・白菜・豆腐を入れ煮る。
- 4 牛乳を入れ弱火で煮る。
- 5 みそを入れ、大和太ねぎを入れる

栄養価(一人分)

- エネルギー量.....77kcal
- たんぱく質..... 6.1g
- 脂質..... 3.0g
- カルシウム..... 82mg
- 食物繊維..... 1.6g

☆地域との連携☆
収穫体験を取り込み、食の関心や意欲を高めています。収穫したいちごや大根は翌日の献立に使用しています。

明日香村の
取り組み



旬の野菜は毎日、農事組合法人「ふるさと明日香」から納入され、ランチルームで「いただきます。」の前に野菜の紹介をします。この日の長ネギはなんと120センチもある立派なものでした。



聖徳中学校2・3年生が明日香学(総合的な学習)の時間に、稲渚の棚田で田植えから脱穀までを体験しました。その収穫したお米を給食センターで炊飯し、いただきました。