

■王寺町立小学校
給食共同調理場

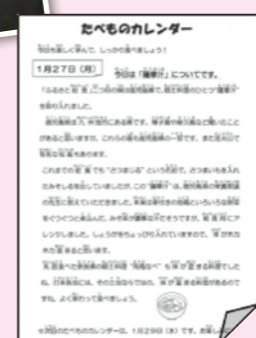
施設概要

名称 ● 王寺町立小学校
給食共同調理場
所在地 ● 北葛城郡王寺町本町
2丁目6番16号
開設 ● 平成元年9月11日
建物面積 ● 448.58㎡
構造 ● 鉄骨造り平屋建
調理能力 ● 2,100食/日



児童そして家庭へ食育

食から日本各地域の食文化を学んでもらおうと、1月の学校給食週間中の給食では奈良県他、高知県と鹿児島県の産物や郷土料理を取り入れた。



鹿児島県の薩摩汁の給食と、各学校へ配布する放送資料



食育
及び
地産地消
の取り組み

イチオシ献立



マーボー春雨

春雨は煮崩れしにくい緑豆春雨が使われることが多いですが、敢えてタレが絡みやすい甘藷春雨を使用しています。甘藷春雨は、桜井市にある会社で製造されたものです。ツルンとした春雨の食感と、市販の素を使わず作ったタレがごはんに合うと、子どもたちからも好評です。

材料・分量(1人分)

- 甘藷春雨(カット)..... 13g
- 豚ひき肉..... 12g
- 酒..... 少々
- 土しょうが..... 1片
- にんにく..... 少々
- たまねぎ..... 40g
- にんじん..... 12g
- 白ねぎ..... 10g
- ほししいたけ..... 1g
- サラダ油..... 適量
- 八丁みそ..... 3g
- 白甘みそ..... 2g
- 中華だし..... 少々
- 三温糖..... 1.5g
- オイスターソース..... 1.2g
- こいくちしょうゆ..... 少々
- 豆板醤..... 少々
- ごま油..... 少々

作り方

- 1 春雨は湯でもどしておく。
- 2 土しょうが、にんにくはみじん切り、たまねぎは薄いくし形、にんじんは短冊、白ねぎは薄い輪切り、ほししいたけはもどして薄く切る。
- 3 ボウルに調味料を合わせておく。
- 4 鍋にサラダ油を熱し、土しょうがとにんにくを炒め香りを出し、豚ひき肉を加え炒める。
- 5 ひき肉に火が通ったら、たまねぎを加え、さらによく炒める。
- 6 さらににんじん、ほししいたけ、白ねぎを順に加えて炒める。
- 7 3を加えてまぜ、味を完成させたところへ1を加えて混ぜる。
- 8 仕上げにごま油を加え、香りを付ける。

栄養価(1人分)

- エネルギー量..... 127kcal
- たんぱく質..... 3.7g
- 脂質..... 3.2g
- 炭水化物..... 19.1g
- 食物繊維..... 1.8g
- 食塩相当量..... 0.2g

王寺町立小学校
給食共同調理場の取り組み



毎月の献立表や給食だよりで食に関する様々なことを伝えるほか、栄養教諭は各学校で食に関する指導を行っている。

(写真は、王寺小学校の土曜参観での食に関する指導の様子)



王寺町公式マスコット「雪丸」

児童とのふれあいを大切に



調理場は王寺小学校の校舎とつながっているので、職員はセンター方式でありながら毎日子どもたちを身近に感じることができる。

さらに年に数回、給食時間中に教室を訪問し、児童との交流で得たことを給食作りに生かすよう努めている。

