

葛城市学校給食センターの概要（新庄・當麻）



新庄学校給食センター

施設概要	
名 称	● 新庄学校給食センター
所 在 地	● 葛城市南道穂176番地2
開 設	● 昭和42年開設 昭和62年9月26日改築竣工
開 始	● 昭和42年11月1日給食開始
延床面積	● 774.93㎡
構 造	● 鉄骨造一部2階
調理能力	● 3,200食/日



當麻学校給食センター

施設概要	
名 称	● 當麻学校給食センター
所 在 地	● 葛城市南今市69番地1
開 設	● 昭和54年3月30日竣 開 始 ● 昭和54年5月7日給食開始
延床面積	● 528㎡
構 造	● 鉄骨造平屋建
調理能力	● 2,500食/日

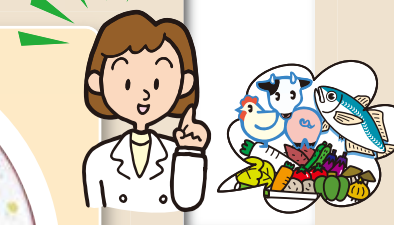
地場産物の使用

葛城市は、葉ねぎの生産が盛んで年間を通じて学校給食では、葛城市産の葉ねぎを使用しています。ほかに、玉ねぎ、なす、きゅうり、里芋、キャベツ、白菜、大根など旬の季節には葛城市産の野菜を使用しています。

献立表

家庭に配布している献立表には、旬の地場産物を使用した『きらりちゃんメニュー』について、食に関するお知らせ、また食育の啓発のためのおたよりなど様々な記事を載せています。

※きらりちゃん…葛城市健康増進計画「きらり葛城21」のロゴマークです。



手作りみそ

葛城市の学校給食は使用するみそはすべて給食センターで手作りしたものです。葛城市学校給食センターでは、春休みと夏休みにみそを手作りしています。奈良県産の大豆と奈良県産の麴で作る手作りみそは、とても優しい味がしておいしいです。授業のなかで、手作りみその話をしたり、みそを作る実習をしたり、子どもたちの身近な学習のひとつになっています。

みそしんぶん



葛城市の取り組み

食育
及び
地産地消
の取り組み

イ チ オ シ 献 立

飛鳥汁



かす汁



材料・分量(1人分/g)

若鶏肉	15g
とうふ	20g
油揚げ	5g
にんじん	10g
ごぼう	0g
はくさい	20g
しめじ	10g
青ねぎ	5g
土しょうが	0.3g
みそ	6g
だし汁	100g
牛乳	15g
スープストック	15g

作り方

- 1 鶏肉は一口大に切る。
- 2 とうふはサイコロに切り、油揚げは短冊に切る。
- 3 にんじんはいちょう切り、ごぼうはさがぎにして、水にさらす。
- 4 はくさいは3cmに切り、しめじはいしづきをとっておく。青ねぎは小口切りにする。
- 5 土しょうがは、みじん切りにする。
- 6 鍋にだし汁を入れて、煮えにくい材料から入れて煮る。
- 7 材料が柔らかくなったらみそを入れ、牛乳を加えて味を調える。

☆飛鳥汁は、奈良県の飛鳥地方の郷土料理で、貝だくさんのみそ汁に牛乳を加えて作るまろやかな味の汁物です。

☆飛鳥汁の歴史は大変古く、奈良に都があった奈良時代には存在していたと言われています。当時の日本には、肉食文化があり、宮廷への献上品の中に牛乳が存在し、飛鳥汁が飲まれていたようです。

材料・分量(1人分/g)

豚肉	15g
ちくわ	5g
里いも	20g
こんにゃく	15g
にんじん	10g
大根	20g
青ねぎ	5g
酒かす	6g
みそ	8g
だし汁	100g

作り方

- 1 豚肉は2cm幅に切る。
- 2 ちくわは輪切り、こんにゃくは短冊切りにする。
- 3 にんじん、大根はいちょう切り、青ねぎは小口切りにする。
- 4 里いもは半分に、大きいものは四つ切りにする。
- 5 鍋にだし汁を入れて、煮えにくい材料から入れて煮る。
- 6 酒かすは水につけて柔らかくして溶かしておく。
- 7 材料が柔らかくなったら酒かすを入れ、みそを加えて味を調える。

☆かす汁は、地元の酒屋さん(梅の宿)の酒粕と給食センターの手づくりみそを加えた貝だくさんのかす汁です。寒い季節にとっても温まる栄養たっぷりの冬の人気メニューです。

味噌作りにチャレンジ！
～當麻小学校 5年生～