

五條市立学校給食センター



■五條市立学校給食センター  
**施設概要**  
 所在地 ● 五條市岡町210番地の1  
 開設 ● 平成15年9月1日  
 敷地面積 ● 4,620.58㎡  
 建築面積 ● 1,480.00㎡  
 延床面積 ● 1,797.60㎡  
 構造 ● 鉄骨造2階建  
 厨房施設 ● ドライシステム  
 調理能力 ● 4,500食/日(最大)

五條市の取り組み

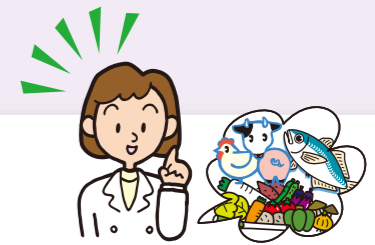
「カッキータイム」



五條市は、柿の名産地です。なかでも西吉野地区は、市内のおよそ70%の柿畑が集中している生産地です。西吉野中学校では、「カッキータイム」といって、総合学習の時間を使って柿作りや郷土料理に年間通して取り組んでいます。地域の学習素材を活用し、地域に密着した学習を通して、自ら進んで学ぶ力をつけます。



「子どもファーム・ネット全国交流会」に応募して入選した『柿っこ新聞』



大阪市立玉川小学校へ出前授業に行き、子どもたちに、柿が出来るまでの苦労や収穫した時の喜びなどを話して聞かせたり、クイズをしたりして、表現力とコミュニケーション力を身につけさせました。



2名の栄養士が、月1回小学校8校に学校訪問を行い、「なんでもたべよう」という題材で1年生に食育指導を行っています。



子どもたち自ら収穫した柿を、阪急オアシス箕面店にて自ら販売することを体験します。いかに西吉野の柿をPRして沢山売るか、また、さまざまな質問が出たとき、その受け答えにかなりの力量を要するなど、普段の学校生活では想像出来ない体験です。

食育  
 及び  
 地産地消  
 の取り組み

イチオシ献立

鶏肉のワイン煮



\* ポイント \*

最初に、焼き物きで焼くことにより、焦げ目も付いて、皮がパリパリになるので、調味料をからめても煮崩れする事もなく、美味しいワイン煮が出来上がります。

- 栄養価 (小学校 1人分)
- エネルギー量..... 130kcal
  - たんぱく質..... 8.6g
  - 脂 質..... 7.1g
  - 炭水化物..... 6.0g
  - 食物繊維..... 0.3g
  - 食塩相当量..... 0.2g

● 材料・分量 (4人分)

- 鶏もも皮付き..... 50g 1切
- 小麦粉..... 4g
- トマトケチャップ..... 4g
- トマトピューレ..... 4g
- ウスターソース..... 0.1g
- 赤ワイン..... 3g
- コンソメ..... 0.08g
- 三温糖..... 1.5g

● 作り方

- 1 鶏肉に小麦粉を薄くまぶし、焼き物機で焼く。
- 2 全ての調味料を合わせて、釜で加熱する。
- 3 焼いた鶏肉を再び釜の中に戻し、調味料をからめる。