

■三郷町立
学校給食センター

施設概要

- 名称 ● 三郷町立学校給食センター
- 所在地 ● 生駒郡三郷町立野北
1丁目4番78号
- 供用開始 ● 昭和53年4月1日
- 敷地面積 ● 1,762.58㎡
- 延床面積 ● 636㎡
- 構造 ● 鉄骨造平屋建て
- 調理能力 ● 2,000食



新しい給食センターは、平成27年度の2学期に合わせて9月から使用を開始する予定です。

玄関

食育
及び
地産地消
の取り組み

イ チ オ シ 献 立

小江戸カレー



小江戸カレーって

三郷町では友好都市である埼玉県三郷市・長野県安曇野市と文化交流を盛んに行っており、給食センターや栄養士間でも食に関する情報交換をしています。

今回紹介するメニューは、埼玉県の郷土料理である「小江戸カレー」です。埼玉県三郷市で1月22日（カレーの日）に提供されているもので、埼玉県で多く生産されているサツマイモとほうれん草が入ったカレーです。

いつも食べているジャガイモのカレーとは、またひと味違ったサツマイモの甘さが実感でき、児童・生徒に人気のあるメニューです。

材料・分量（4人分）

- 鶏もも肉…………… 120g
- サツマイモ…………… 150g
- ほうれん草…………… 40g
- 玉ねぎ…………… 200g
- にんじん…………… 100g
- りんごピューレ…………… 小さじ2
- 粉チーズ…………… 小さじ1
- カレールー…………… 60g
- ウスターソース…………… 小さじ1
- ケチャップ…………… 小さじ2
- コンソメ…………… 適量
- 塩・こしょう…………… 適量
- こめ油…………… 適量

作り方

- 1 サツマイモ、玉ねぎ、人参、…2cm角に切る。
- 2 ほうれん草…3～4cmに切り、ゆでておく。
- 3 鍋にこめ油を入れ、鶏肉を炒める。
- 4 サツマイモ、玉ねぎ、人参を炒める。
- 5 水をかぶる位まで加え、コンソメも加え煮る。
- 6 いったん火をとめ、ルーを割り入れて溶かす。
- 7 りんごピューレ、粉チーズ、ウスターソースを加え塩・こしょうで味を整えて、ほうれん草を加え一煮立ちしたら、出来上がり。



栄養価（1人分）

- エネルギー量… 218kcal
- たんぱく質…………… 9.0g
- 脂 質…………… 9.2g
- 炭水化物…………… 24.6g
- 食物繊維…………… 2.9g
- 食塩相当量…………… 2.2g

「放射性物質測定検査の実施」



三郷町イメージキャラクター「たつたひめ」

学校給食の食材に対する放射性物質汚染の不安を解消し、安心・安全な給食を提供するために、平成24年3月1日から不安が解消されるまでの間、放射能測定システムを導入し当日使用する食材の事前サンプル検査を実施している。



食育の取り組み

児童たちが、学校給食に興味をもち、進んで楽しく食べられるように、施設見学・模擬調理体験、調理員との交流給食を実施している。

また、小学校では放送委員会児童が、「調理員の給食にかける思いや苦勞」を題材とした調理員へのインタビューの様子を撮影し、全校児童が視聴することにより食への大切さと感謝の気持ちを学んでいる。



給食だよりの発行

毎月発行する「給食だよりの発行」を通して、各家庭に食育の啓発を行っている。



地産地消の取り組み

キャベツ



信貴山のどか村の協力を得て、新鮮・おいしい・顔の見える旬の野菜を給食に取り入れている。



生駒郡三郷町の取り組み

PTA試食会

学校給食に対する理解を深めてもらうことを目的とし、施設見学と試食会を行っている。

（町PTA連絡協議会への事業協力）

