

# 高取町

## ■高取町立学校給食センター



### 施設概要

名称 ● 高取町立学校給食センター  
所在地 ● 高市郡高取町清水谷205番地  
開設 ● 昭和47年4月1日  
敷地面積 ● 1,085.00m<sup>2</sup>  
延べ床面積 ● 374.19m<sup>2</sup>  
構造 ● 鉄筋コンクリート造平家建  
調理能力 ● 1,600食/日  
平成25年度に基本設計を実施し、3年～4年後を目途に新築を予定している。

### 商品名「かぐや姫味噌」

何處にも負けない高取町産の黒大豆を使って、他にはない「黒大豆味噌」ができあがりました。その名前は「かぐや姫味噌」。竹取物語発祥の地である高取町をアピールする意味を込めて名付けられました。

まろやかで甘みのある味わいは、一度食べたら忘れられません。

### 「手前味噌」

「手前味噌」という言葉の語源は、昔は各家庭がそれぞれ自分で「みそ」をつくり、我が家の「みそ」が一番だと自慢したことにあると言われています。

この「手前味噌」は、高取町産の大豆を原料として丁寧に丹誠込めてつくっており、誰にも負けない自信と誇りをもって名付けられました。

今では口コミで広がり、愛好者がたくさんおられます。

### ○郷土料理「ごんだ汁」

毎年給食週間（1月24日から30日）に高取町の郷土料理である「ごんだ汁」の献立をいれています。

今年は、奈良県特産である「大和まな」を使った炒め物、「大和ポーク」を使ったコロッケを献立に入れて郷土料理給食にしました。

### ○体験教育

高取町で活躍する「ふれあい加工部」の方をゲストティーチャーに招き郷土料理である「ごんだ汁」の説明を聞き、一緒に「ごんだ汁」を作り、地域との交流や郷土への愛着、理解を深めています。

また、その際に使う味噌は、高取の特産品である、高取産の大豆からうまれた『手前味噌』・『かぐや姫味噌』です。教育ファームを通して、自分たちで『手前味噌』・『かぐや姫味噌』を作り、自分たちで調理し、最後に美味しいいたく地産池消の取組にもなっています。

## 食育 及び 地産 地消 の取り組み



### 地場産の野菜が入った、高取町の郷土料理！

#### 材料名

|         |      |
|---------|------|
| 豚肉      | 60g  |
| うすあげ    | 20g  |
| さといも    | 120g |
| ごぼう     | 20g  |
| つきこんにやく | 20g  |
| だいこん    | 120g |
| にんじん    | 20g  |
| はくさい    | 80g  |
| 青ねぎ     | 20g  |
| 手作り黒豆みそ | 40g  |
| 和風だしの素  | 4g   |

#### 作り方

①豚肉は、2cmに切る。さといもは厚さ1cmの輪切りにし下ゆです。こんにゃくは5mm厚さの短冊切りにして下ゆです。ごぼうはささがきにして水にさらし、大根・人参は薄くいちょう切り、白菜は食べやすい大きさに切り、青ねぎは、1cmの長さに切る。

うすあげは3等分して5mm幅の短冊切りにする。

②鍋に水とだし、①の青ねぎ以外の材料を入れ、中火でアツを取りながら柔らかくなるまで煮、みそを溶きこみ、最後に青ねぎを加える。



### 高取町の取り組み

## イチオシ献立 ふるさとの味！ ご当地給食！

### キムタクご飯

#### 材料・分量（4人分）

|       |     |
|-------|-----|
| 豚肉    | 80g |
| ベーコン  | 40g |
| 白菜キムチ | 68g |
| たくあん  | 60g |
| 淡口醤油  | 8g  |
| 米油    | 8g  |

#### 栄養価（1人分）

|       |         |
|-------|---------|
| エネルギー | 119kcal |
| タンパク質 | 6g      |
| 脂質    | 9.3g    |
| 炭水化物  | 2.3g    |
| 食物繊維  | 1.1g    |
| 食塩相当量 | 1.3g    |

#### 作り方

1. キムチとつぼ漬けは、1～1.5cm幅ぐらいに刻む。
2. 釜に油を熱し、豚肉、ベーコンの順で炒める。
3. キムチとつぼ漬けを加えて炒める。
4. 淡口醤油で調味する。
5. ご飯に混ぜこむ。

