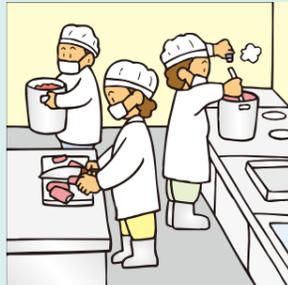


東宇陀学校給食センター



施設概要

- 名称 ● 組合立東宇陀学校給食センター
- 所在地 ● 宇陀郡御杖村菅野370番地
- 開設 ● 昭和48年4月1日
- 敷地面積 ● 250㎡
- 建築面積 ● 194㎡
- 延床面積 ● 194㎡
- 構造 ● 鉄骨造平屋
- 調理能力 ● 800食/日



イチオシ献立

「あしたばのがきあげ」



栄養価(1人分)

- エネルギー量・・・142kcal
- たんぱく質・・・2.3g
- 脂質・・・4.4g
- 炭水化物・・・23.9g
- 食物繊維・・・1.5g
- 食塩相当量・・・0.2g

農業はもちろん、林業に携わる方も多いので、山林であしたばを栽培されている家も何軒かあり、最盛期には道の駅の農産物直売所に所狭しとあしたばが並ぶ時があります。このあしたばを入れたかき揚げは、児童生徒に好評です。

あしたばは、「夕べに摘んでも明日には芽が出る」と言われてその名前がつけられたくらい、発育の早い野菜です。地産地消を伝えるために地場産物を多く活用し、地元ならではの献立開発にも取り組んでいます。

材料・分量(4人分)

- あしたば・・・32g
- たまねぎ・・・60g
- さつまいも・・・40g
- にんじん・・・20g
- 冷凍コーン・・・20g
- 米粉・・・28g
- 天ぷら粉・・・60g
- 塩・・・0.8g
- 揚げ油・・・適量



作り方

- あしたばは、2cm位に切る。
- 玉ねぎは、スライス、さつまいも・にんじんは千切りにする。
- コーンは、熱湯でさっとゆでておく。
- 材料を合わせて、水で溶いた米粉・てんぷら粉の衣に混ぜる。
- 形を整え、180℃くらいの油で揚げる。

地場産品の活用



村の地域活性化にもつながることから、地元の有機農法などによる野菜や加工品を献立に加え、児童生徒に季節感を持たせ、郷土への愛着心が生まれるように努力しています。地場産品は、直接加工場に発注するものや、直接農家から購入するもの、また、道の駅などの直売所に発注することで、採れたての新鮮な野菜を納品していただいています。これらは、地元独特の物として安価で入り、おいしいと喜ばれています。



リクエスト献立の実施

センターでは、毎年12月頃にもうすぐ卒業する中学三年生に向けて、リクエスト献立を募集します。今までの献立や、今年新しく実施した献立の中で、もう一度3月までに出してほしいメニューを書いてもらったり、センターからたくさん提案してベスト5を募ったりします。地場産ならではの野菜を使った献立ももう一度食べておきたい献立の上位にランクされて、材料を提供して下さる地域の方々にとっても嬉しいニュースでした。



食育
及び
地産地消
の取り組み



放送資料「ひとくちメモ」

給食時間に「ひとくちメモ」と題して食育に関することや、今日の給食についてのミニ知識などを提供しています。その中には「ふるさとの味」として、当日使用した地場産品を紹介しています。

学校では、ランチルームで給食委員が前で読んだり、放送委員が給食時間中に放送したりしています。

