

## ■東吉野村立学校給食共同調理場



## 施設概要

施設名称 東吉野村立学校給食共同調理場  
所在地 奈良県吉野郡東吉野村大字小川433番地の1  
設置年月 昭和53年3月  
敷地面積 582m<sup>2</sup>  
建築面積 363m<sup>2</sup>  
延床面積 417m<sup>2</sup>  
構造 鉄骨その他造  
調理能力 1,000食/日



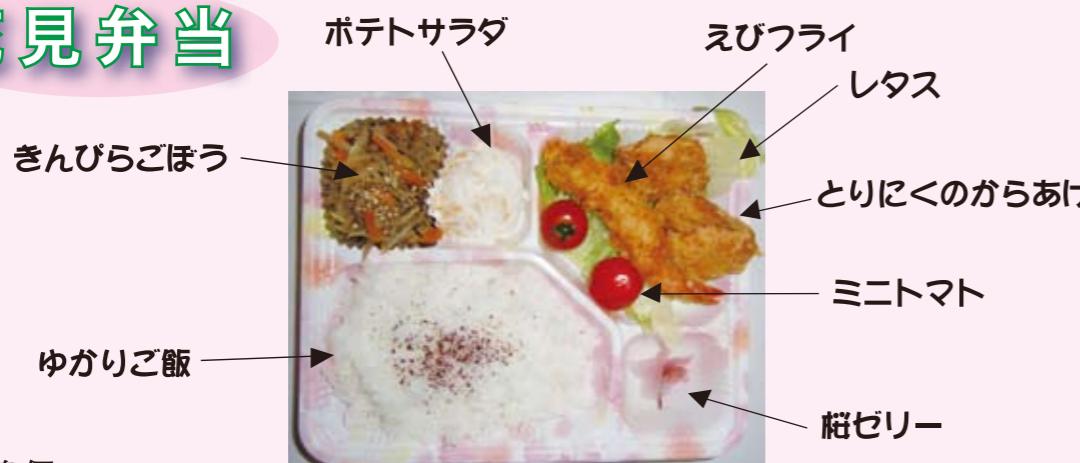
## イチオシ献立

東吉野村では、子どもたちの食育活動の一環として、新6年生が主食、主菜、副菜、デザート等のバランスや彩を考えた献立を立て弁当給食献立を4月の初めに実施しています。

晴れの日には、教室を離れ校舎外で桜の花を眺めながら交流して、和気あいあいとこの花見給食を食べています。



## 花見弁当



## 栄養価

エネルギー	720kcal
たんぱく質	28.6g
脂 質	28%
ビタミン C	22g

食物繊維	4.6g
塩 分	2.1g



「食べる事は生きること、  
食べられる事に感謝」

食育  
及び  
地産 地消  
の取り組み

東吉野村公式キャラクター  
ひよしちゃん



毎年小学校2年生がさつまいも、3年生が玉ねぎ、4年生がじゃがいもの収穫体験を実施し“自然との絆”“土地との絆”“人との絆”をつなぐことや食べ物の大切さ地域への関心、汗を流し働くことへの重要性を肌で感じ取る食育体験を実施している。



毎年10月は児童のボランティア活動として、村のボランティア協議会や食生活推進委員の皆さんによる配食サービスに参加し旬の食材を使って弁当の献立を考え、盛りつけのお手伝いや弁当の表紙のメッセージを付けて配食している。

## ● 地域への食育啓蒙として

毎月広報誌に給食センターだよりを掲載し、献立表は広報誌の中に折込献立として保護者だけではなく、広く村民の方が見れるようなシステムづくりをしている。又今までの給食集大成として、「東吉野村給食レシピ」本を刊行しました。

## 東吉野村の取り組み