



玄関

大和郡山市学校給食事務所



大和郡山市学校給食センター矢田

■大和郡山市学校給食センター矢田

施設概要

所在地 ● 矢田町4563番地1
開設 ● 平成17年4月1日
敷地面積 ● 3,006.00㎡
建築面積 ● 1,292.13㎡
延床面積 ● 1,839.61㎡
構造 ● 鉄骨造2階建
調理能力 ● 3,000食/日

■大和郡山市学校給食センター片桐

施設概要

所在地 ● 池之内町191
開設 ● 昭和40年1月
敷地面積 ● 998.069㎡
建築面積 ● 585㎡
延床面積 ● 585㎡
構造 ● 鉄骨造1階建
調理能力 ● 2,770食/日

食育 及び 地産地消 の取り組み

大和郡山カレーって

学校給食では、子どもたちに地産地消の大切さを伝えるために、大和郡山市でとれた野菜や奈良県の地場産物を多く使うよう努めています。

6月19日の「食育の日」には、子どもたちが大好きなカレーの野菜がすべて大和郡山産という「大和郡山カレー」を提供しています。食への感謝の気持ちを育んでくれることを願っています。

これは、地元農家の皆さんの協力のおかげで取り組むことができました。

栄養価(1人分)

エネルギー量… 180kcal
たんぱく質… 8.9g
脂質… 6.6g
炭水化物… 21.9g
食物繊維… 2.5g
食塩相当量… 1.7g

材料・分量(1人分)

豚肉(スライス)… 20g
じゃがいも… 40g
たまねぎ… 50g
丸なす… 20g
治道トマト… 20g
カレールー(甘口)… 5g
カレールー(中辛)… 7g
トマトケチャップ… 3g
コンソメスープ… 0.5g
サラダチーズ… 5g
ウスターソース… 1g
スキムミルク… 2.5g
こめ油… 0.1g

作り方

- 1 じゃがいも、たまねぎ、治道トマトは一口大、丸なすは半月切り、豚肉は2cm幅に切る。
- 2 鍋にこめ油を熱し、豚肉を炒め、火が通ったら、じゃがいも・たまねぎ・丸なすを炒める。
- 3 野菜がしんなりしたら水を加える。
- 4 沸騰したらあくを取り、コンソメ・治道トマトを加えて中火で材料がやわらかくなるまで煮込む。
- 5 いったん火を止め、ルーを割り入れて溶かす。
- 6 トマトケチャップ・サラダチーズ・ウスターソース・水でといたスキムミルクを加え再び弱火でとろみがつくまで煮込む。

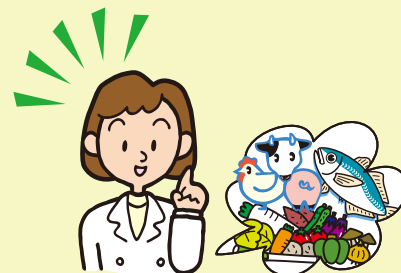


じゃがいも
たまねぎ・丸なす・治道トマトは
大和郡山市で作られた
ものを使用しています。

イチオシ献立
大和郡山カレー

「大和郡山の日」

この日は学校給食記念日で、
市制60周年のお祝い特別献立の日でした



JAならけん

大和郡山市経営者クラブと協定し、月に2〜3回大和郡山産の野菜を使用した給食を提供し、その日を「大和郡山の日」として、栄養教諭・学校栄養職員が各学校に行き、給食時間に給食指導を行う。

放送指導資料を作成し、放送委員会の児童が給食時間に食育に関することを放送する。また、掲示資料を作成し、各小学校へ配布し、掲示している。

イオン大和郡山店で開催される「大和郡山フェア」～大和郡山の特産・物産展～の一面に販売コーナーを設け地元で採れた、おいしくて、学校給食にも使われていて安心安全な野菜を地元の人にも食べてもらい、また古くから栽培されている大和野菜の一つである大和丸なすの魅力をPRした。



給食の時間に
「食に関する指導」
を行います



家庭に配布している献立表の裏面を活用して、年間指導計画に基き、食育の啓発を行う。

大和郡山市の取り組み

「郡山の野菜 ☆菜発見」

食育月間には、市食育担当者と連携して、食育イベントを実施！
平成25年度は「郡山の野菜☆菜発見」と題して、給食事務所を含めた各部署の食育の掲示資料展示と食育ゲーム、食育クイズを実施した。



(掲示資料)