

■平群町立学校給食センター

施設概要

- 名称 ● 平群町立学校給食センター
- 所在地 ● 奈良県生駒郡平群町吉新 2丁目2番7号
- 建物構造 ● 鉄骨・ALC造り一部2階建
- 敷地面積 ● 1,168.51㎡
- 建物延面積 ● 731.188㎡
- 1階 551.5㎡
- 2階 179.688㎡
- 屋外棟 ● 倉庫・プロパン庫・産業廃水処理施設
- 新築開設日 ● 平成2年5月7日



信貴山朝護孫子寺



長屋くん

左近くん

食育
及び
地産地消
の取り組み

平群町で作られる新鮮な旬の野菜を取り入れた給食は子どもたちにとっても人気があります。

1月の学校給食週間では、奈良の郷土料理を給食に取り入れています。また、日本各地や海外の献立も提供し、子どもたちに食文化を学ぶきっかけにできるように考えています。

葛入りうどん

材料・分量(4人分)

- 葛うどん (県給食会物資) …… 240g
- 鶏肉(カット) …… 32g
- 人参 …… 48g
- しいたけ …… 8g
- かまぼこ …… 40g
- 油あげ …… 20g
- 大阪ねぎ …… 14g
- うどんだし …… 10g
- 水 …… 適量

栄養価(1人分)

- エネルギー量… 217kcal
- たんぱく質… 4.2g
- 脂質… 3.0g
- 炭水化物… 3.0g
- 食物繊維… 0.5g
- 食塩相当量… 0.2g

作り方

- 1 人参は千切り、しいたけ・かまぼこ・油あげはうす切り、ねぎは小口切りにする。
- 2 だしをとる。
- 3 だし汁に鶏肉、人参を入れて煮る。煮えたら、しいたけ・かまぼこ・油あげを入れ沸騰させ、味見をする。
- 4 うどんを入れ、沸騰したらねぎを入れる。

イ チ オ シ 献 立



しいたけ

しいたけ・大阪ねぎは平群町で作られたものを使用しています。



平群町では年間約25品目、3,000kg以上の地元野菜を使用しています。生鮮野菜全体では、約15%を地元野菜でまかっています。



まこもだけの成育をしているところ



皮をむいて中身を食べます

「まこも」は、中国産のイネ科の多年生植物で、2メートル位の大きさになります。その「まこも」に、食用菌である「黒穂菌」が寄生すると、茎の根元が肥大してきます。この肥大した白く柔らかい茎の部分が、「まこもだけ」で、中華料理の高級食材として用いられています。食物繊維が豊富で低カロリーなヘルシー野菜として注目を集めています。味に癖がなく、竹の子のような食感とほのかな甘みが特徴です。炒め物、天ぷら、煮物、サラダ、酢の物、漬物など、多彩な料理に利用できます。また、葉は粉末にして、ケーキやクッキーに混ぜて食べられます。ビタミンA・C、βカロテンはほうれん草の5倍もあります。また、浄化作用もあるので、伊勢神宮では、まこもの葉で編んだごぞを使っているそうです。

まこもだけとは…

特色ある地元野菜を紹介します。

平群町では、平成23年度から、まこもを栽培しています。収穫は10月中頃行っています。収穫前のまこもは夏の日差しを受け、風に葉を揺らし、とても風情のある景色をみせてくれます。

夏になると地元農家の方から「今年も南瓜がなってきたよ!」との声を頂きます。子どもたちがおいしく食べられるようにと、地元農家の方からレシピを教わって給食用にアレンジしています。



そうめん南瓜



バターナッツ南瓜



まこものある風景

平群町の取り組み

毎年、1学期の給食最終日のお楽しみ献立にぶどうを使っています。甘くてしっかりした粒でとてもおいしく子どもたちに大人気です。



へぐりのぶどう(デラウェア)