

## ① 食育月間の取組

課・事務所・市町名	川西市教育委員会事務局 教育推進部 就学・給食課
取組の名称	小学校給食における地場産物の使用及び市広報誌でのレシピ掲載
実施時期	6月18日（金）
取組内容	<p>学校給食において、市内で収穫したジャガイモを使用したみそ汁を提供しました。また、そのレシピを市広報誌のコラム「おとなも子どもも食と育つ」に掲載し、小学校給食における地産地消の取り組みについて、広く市民に向けて啓発を行いました。</p> <div data-bbox="561 936 973 990" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>おとなも子どもも 食と育つ</p> </div> <div data-bbox="852 952 973 990" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>保健センター ☎ 072(758)4721</p> </div> <p>レシピ 学校給食栄養担当者会</p> <p>●材料・切り方 4人分</p> <p>ジャガイモ（角切り）…………… 中1個（約120㉫）</p> <p>ニンジン（いちょう切り）…………… 中1／2本（90㉫）</p> <p>豆腐（角切り）…………… 1／3丁（約120㉫）</p> <p>油揚げ（短冊切り）…………… 1枚（約30㉫）</p> <p>乾燥ワカメ…………… 約3㉫</p> <p>葉ネギ（小口切り）…………… 30㉫</p> <p>赤みそ…………… 大さじ3（54㉫）</p> <p>【だし】水（5カップ）、削り節（12㉫）、煮干し（6㉫）</p> <p style="text-align: right;">熱量（おとな1人分）：96kcal、塩分：1.9㉫</p> <p>●作り方</p> <p>①鍋に分量の水と煮干しを入れ、30分以上おいてから火にかける。沸騰したら削り節を加え、弱火にして5分煮てからザルでこす。</p> <p>②①のだし汁に、ニンジン、ジャガイモの順に入れ、柔らかくなったら豆腐・油揚げ・乾燥ワカメを入れて一緒に煮る。</p> <p>③②の食材が煮えたら、赤みそで味付けし、葉ネギを加えて仕上げる。</p> <div data-bbox="1027 952 1442 1256" style="text-align: center;">  </div> <p>学校給食のジャガイモのみそ汁 大地の実りを「和」で味わう</p> <p>POINT 6月19日は、国の食育の日。市立小学校では、前日18日曜の給食で、だしのうま味を生かしたみそ汁をいただきます。市内で収穫されたジャガイモを各校で使用する予定です（天候などにより変更場合があります）。</p>