



宇治田原町立保育所における 地産地消の取組について

宇治田原町役場 住民福祉課

伴 亜 紀

宇治田原町立保育所の概要

- 現在の在園児数
- 0歳児 10名
(生後3ヶ月より)
- 1歳児 16名
- 2歳児 25名
- 3歳児 34名
- 4歳児 55名
- 5歳児 63名
- 合計 203名
- 一時保育生後3ヶ月より

地域が支える保育所の給食



生産者の畑にお茶摘みに出かけます。



収穫したものをその日の給食に



頂き物のカリフラワー

卵屋さんのおじさんからいただきました。



毎日の給食レシピを提供







料理名
焼き鶏のおろしポン酢かけ



栄養成分1人分あたり	量
エネルギー	594 kJ/140
たんぱく質	27.8 g
脂質	2.58 g
糖質	0
ナトリウム(食塩相当量)	0.04 g
カルシウム	11 mg
マグネシウム	15 mg
鉄	0.4 mg
亜鉛	0.4 mg
ビタミンA	0 μg/0
ビタミンB1	0 mg/0.02
ビタミンB2	0 mg/0.09
ビタミンC	0 mg/0
食物繊維	0.1 g

原材料名(アレルギー食品等)	計量	単位	備考
----------------	----	----	----

鶏もも肉	40	g
塩	0.1	g
しょう油	0.01	g
大根	20	g
味噌	2	g
醤油	2	g
酒	1	g
かつお節	1	g
水	3	g
酢	2	g



焼き鶏のおろしポン酢かけ

- 1-鶏肉は、食べやすい大きさに切り塩コショウして下味を付けます。
 - 2-大根をおろし、水は多少しぼります。
 - 3-だし汁に醤油・味噌・酒を人肌湯を入れて一煮立てします。
 - 4-①をオーブン(グリル)で焼きほろけます。
- (フライパンでも良いですがオーブン焼の方がおいしいです)

番号のついで商品は詳しい生産履歴情報または連絡窓口のQRコードで調べられます。
 QRコードは <http://www.info.fda.gov> にアクセスし検索して下さい。携帯電話の場合はQRコードを読み取って情報閲覧して下さい。

献立 料理名
焼き込みごぼう・栗野豆湯の卵とじ/すまし汁/栗焼/牛乳/フルーツずせりー



栄養成分1人分あたり	量
エネルギー	500
たんぱく質	19.6
脂質	12.7
糖質	27.1
ナトリウム(食塩相当量)	2.0
カルシウム	200
マグネシウム	31
鉄	2.5
亜鉛	1.7
ビタミンA	634
ビタミンB1	2.16
ビタミンB2	0.21
ビタミンC	2.0
食物繊維	4.2

料理名・食品名	計量
焼き込みごぼう	5 g
卵	0.2 g
すまし汁	0.8 g
鶏もも肉	10 g
酒	7 g
味噌	40 g
しょう油	7 g
しょう油	0.1 g
味噌	2 g
栗野豆湯の卵とじ	10 g
みそ	30 g
酒	0.7 g
すまし汁	1 g
栗野豆湯/サイコロ	30 g
豆腐	5 g
酒	0.5 g
だし汁	1 g
水	40 g
酒	3 g
しょう油	15 g
卵	23 g
みそ	4 g
酒	0.5 g
栗野豆湯	0.8 g
酒	0.5 g
だし汁	7 g
水	140 g
しょう油	2 g
味噌	60 g
牛乳/30	130 g
フルーツずせりー	8 g
りんご	30 g
りんごジュース	10 g
栗焼(缶)	30 g
豆腐	4 g
水	10 g

フルーツずせりー

- 1-①目の調味料は、一口大にカットします。
 - 2-くず汁に水とりんごジュースと砂糖を入れよくかき混ぜる。
 - 3-りんごをすり下ろし②の中に入れてかき混ぜる。
 - 4-味がこげないようによくかき混ぜます。
 - 5-容器になってきたら①を入れて混ぜます。
 - 6-容器の型に入れ冷蔵庫で冷やします。
- ＊いろいろな果物を入れてみてください。
 ＊オレンジジュースでくずを溶いてもおいしいですよ！
 ジュースの甘みにより砂糖は、加減してください！

作っている地元の人の 顔が見える給食を



- 保育所に来ているいろんな取り組みをして下さっている地元の方々。
- 子どもは、よく知っているけれど保護者のかたは、あまり知らないのかもしれない。顔が見えるという安心感も食べる意欲につながります。