

平成27年10月15日

保健給食課  
0742-34-4830 (ダイヤル)

## あやめ池小学校での自校炊飯の給食提供開始について

奈良市では、給食で使用する米につきましては、出来る限り地元産米の利用を進めており、この度、あやめ池小学校において、自校炊飯による給食への提供を開始します。

### 1. 目的

おいしいご飯（米）を提供することにより、給食を食べる子どもたちの味覚、将来につながる感性を育むとともに、学校給食における地産地消を推進（地元産米の活用）するため。

### 2. 開始日

平成27年11月2日（月）

### 3. 場所

奈良市立あやめ池小学校（中川武彦校長）  
奈良市あやめ池南9丁目939-39 TEL 0742-45-7461

### 4. 内容

学校給食で提供するご飯は、炊飯設備のある都祁及び月ヶ瀬給食センターを除き、市内2か所の米飯加工業者から弁当箱に入った状態で、各学校へ配送されています。

そのため、どうしても炊き立てご飯の提供は困難な状況です。そこで、地元産米を使用した、炊きたてでおいしいご飯の提供を目指し、各学校の給食室に炊飯設備を整備します。

今回のあやめ池小学校は、耐震化に伴う校舎建て替え工事に合わせて、給食室も新築されましたので、炊飯設備を導入しました。

現在給食室を建設中の中学校、第3期5校（二名中、京西中、飛鳥中、平城中、登美ヶ丘北中）についても導入準備を進めており、今後も順次、施設・設備を拡大していく予定です。

### 5. 米飯給食の状況

- ・週3回の提供で、基本的には麦ご飯（米85：麦15）
- ・公益財団法人奈良県学校給食会を通じて、奈良県産ヒノヒカリを購入（ビタミン強化米0.3%入り）。都祁及び月ヶ瀬給食センターは都祁産コシヒカリを使用
- ・給食センターのみ炊飯設備あり。それ以外は市内の炊飯加工業者2社から、弁当箱に入れた状態で各学校へ配送

- ・ 1食あたり 小学校 1～3年：ご飯 176g (米 68.0g、麦 12.0g)  
4～6年：ご飯 220g (米 85.0g、麦 15.0g)  
中学校：ご飯 242g (米 93.5g、麦 16.5g)
- ・ 精米の価格 平成 27年 4月～ 264円/kg (30kg：7,920円)【税別】

## 6. 給食費【税込】

- ・ 小学校  
主食 (ご飯・パン) 60円、副食 (おかず等) 133円、牛乳 53円 計 **246円**
- ・ 中学校  
主食 (ご飯・パン) 69円、副食 (おかず等) 178円、牛乳 53円 計 **300円**  
※主食は、パン (小学 50円・中学 55円)、ご飯 (米代；小学 26円・中学 31円、加工賃；小学 42円・中学 48円) を実施回数に合わせて平均した価格

## 7. あやめ池小学校の状況

- ・ H27.5.1 現在 児童数 507名
- ・ 新給食室用厨房機器 予算額 35,000,000円  
契約金額 32,378,400円  
※内、特に炊飯に係る備品等 4,420,000円  
洗米器、炊飯釜保管庫、炊飯釜洗浄用シンク、  
立体炊飯器×3セット、食器消毒保管庫、等  
→ (ガス式、7kg×3釜、200人程度対応可)
- ・ 校時 12:20～12:40 準備  
12:40～13:00 昼食  
13:00～13:05 片付け
- ・ 当日の献立 麦ご飯、牛乳、根菜カレー、ゆで卵、福神漬、

## 8. 今年度の自校炊飯導入予定について

- ・ H27.11 あやめ池小 (耐震化に伴う校舎建て替え・給食室の建設に合わせて)
- ・ H27.12 平城中 (中学校給食開始・給食室の建設に合わせて)
- ・ H28.1 二名中、京西中、飛鳥中、登美ヶ丘北中 (同上)  
柳生小、興東館柳生中、興東小 (既存給食室での自校炊飯モデル校として)

## 9. 米の年間使用量予測

・ あやめ池小	5,229kg	(30kg換算： 174本)
・ 平城中	5,441kg	(30kg換算： 181本)
・ 二名中	6,831kg	(30kg換算： 228本)
・ 京西中	6,974kg	(30kg換算： 233本)
・ 飛鳥中	3,291kg	(30kg換算： 110本)
・ 登美ヶ丘北中	5,144kg	(30kg換算： 172本)
・ 柳生小	573kg	(30kg換算： 19本)
・ 興東館柳生中	653kg	(30kg換算： 22本)
・ 興東小	622kg	(30kg換算： 21本)
合計	34,758kg	(30kg換算： 1,160本)

## 10. 他市町村の自校炊飯実施状況

- ・ 県下：香芝市、山添村、曾爾村、御杖村、明日香村、黒滝村、天川村、野迫川村、十津川村、下北山村、上北山村、川上村、東吉野村
- ・ 県外：宇都宮市、船橋市、柏市、八王子市、高槻市、久留米市、宮崎市、他

## 11. 参考

奈良市の給食で提供するカレーについて

市販のルーを使うのではなく、バターを溶かして小麦粉を炒めるルーづくりから始める。使用するカレー粉についても、業者に依頼し、奈良市用にブレンドしている。

### <根菜カレーの作業工程>

- ①土しょうが・れんこん・玉ねぎ・ごぼう・にんじん・じゃがいもを切る。
- ②【ブラウンルーを作る】鍋にバターを熱して溶かし、小麦粉をふり入れ、砂糖を加え茶色になるまで20分ほど炒めて、分量のぬるま湯でのばす。
- ③カレー粉をふり入れ、カレールウを作る。又はカレー粉を別に炒めてブラウンルーに入れる。
- ④別鍋にサラダ油を熱し、土しょうが、おろしにんにくを炒め、さらに鶏肉を入れて炒めて、塩、コショウ、赤ぶどう酒で下味をつける。玉ねぎを加え透き通るまで炒め、他の材料も加えてさらに炒める。
- ⑤分量の水を入れて煮る。アクを除きトマトピューレー、リンゴピューレー、コンソメ、チャツネを加えて煮込む。チーズを加える。
- ⑥材料がやわらかくなれば、湯で溶いた脱脂粉乳を入れて煮る。ブラウンルーと少量の湯で溶いたカレー粉を加える。残りの調味料で味を調え再沸騰させ仕上げる。