

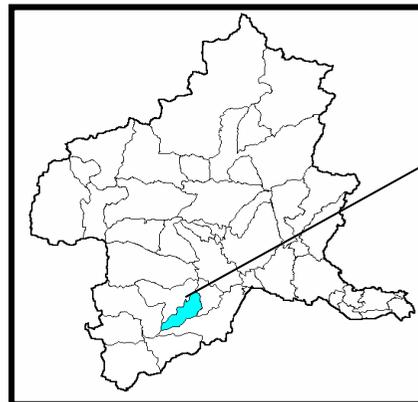
# かな・かぶらふるさと給食の旅

## 【味噌スチュー】

9月25日の給食に登場します！



Vol.4



## 甘楽町



面積: 58.57km<sup>2</sup>  
 人口: 約13,200人  
 特産品: キウイフルーツ、きゅうり、  
 轟(とどろき)みそ



楽山園

甘楽町は、群馬県の西南部に位置し織田宗家ゆかりの城下町の面影を残し、日本名水百選の雄川堰がゆったりと流れている町です。

楽山園は、小幡藩二万石の藩邸に付属する群馬県唯一の大名庭園です。

## 日本最初の栄養を考えた学校給食

昭和初期に行われた兵役検査で、群馬県の青年の体格が悪かったことから、当時の知事が「栄養が足りないのでは」と考え、試験的に甘楽町福島の多井戸地区と福島小学校を選んで、栄養改善と学校給食を行いました。その後、成果が得られたため、昭和7年に福島小学校に日本で初めての栄養を考えた学校給食が始まりました。昭和9年11月には、天皇陛下が侍従を福島小学校につかわし、学校給食の様子を視察されました。この時のことを記念して、「給食記念碑」が建てられています。

「スチュー」は、その当時のメニューです。少し現代風にアレンジしています。

| 材料      | 4人分   | 作り方   |
|---------|-------|---|
| ベーコン千切り | 20g   | ①下準備をする<br>じゃがいも・・・一口大<br>にんじん・・・いちょう切り<br>たまねぎ・・・スライス<br>こまつな・・・カット後ポイル、冷し、水をしぼる<br>脱脂粉乳・・・水で溶いておく |
| じゃがいも   | 中1個   |   |
| にんじん    | 中1/3本 | ②油、バターでベーコンを炒め、たまねぎ、にんじん<br>じゃがいもを炒め、水を加えて煮てアクをとる   |
| たまねぎ    | 中1/2個 |   |
| 小松菜     | 20g   | ③大豆を入れシチューの素、みそ、脱脂粉乳、牛乳<br>を加える   |
| 脱脂粉乳    | 大さじ1  |   |
| 牛乳      | 100ml | ④小松菜を入れ仕上げる   |
| 水煮大豆    | 50g   |   |
| シチューの素  | 大さじ3  | ≪1人分の栄養価≫<br>エネルギー:168kcal たんぱく質:6.1g<br>脂質:7.2g 塩分:0.8g  |
| 轟みそ     | 大さじ1  |   |
| サラダ油    | 小さじ1  |   |
| バター     | 小さじ1  |   |
| こしょう    | 適宜    |   |
| 水       | 600ml |   |

★ 当時のスチューといわれていたスープに地元の轟(とどろき)みそを入れました。

西毛地区学校給食共同調理場連絡協議会栄養士部会





