

まいつき にち しょくいく ひ
毎月19日は食育の日!

じっしび へいせい ねん がつ にち すい
実施日:平成26年2月19日(水)

「食育の日」の地場産物紹介

こんげつ しょくいく ひ きゅうしょく しょう
◆今月の食育の日は、給食で使用している
みそのうち、「米みそ」について紹介します。

安芸高田市給食センター

きょう きゅうしょくこんだて
【今日の給食献立】

- ・ごはん
- ・**鮭の幽庵焼き**
- ・白和え
- ・なめこのみそ汁

クイズ

Q.『みそ』から生まれ
た言葉(慣用語)
『手前みそ』とは、どう
いう意味でしょうか?

- ① 自分で自分をほめること
- ② 自分で自分をけなすこと
- ③ 自分から相手をほめること



わ だかじょうぞう だいいめ おおつほしんご
和高醸造4代目 大坪慎吾さん

① 米みそ作り

① みずにつけておいた大豆を蒸して、つぶす



大豆 5 kg (1袋) × 20袋 ⇒ 一度に100kgの大豆を蒸します。

みそ作りで一番
大変な「こうじ作り」。良い
こうじを作るため、こうじの
においをかぎながら
状態を見極め、手入れ
をしています。

② 米麴を作る



③ 大豆と米麴・塩を混ぜ合わせて仕込み、発酵・熟成させる



1回の仕込みで 30 kg (1樽) × 21樽 ⇒ 630 kg のみそができました!

こたえ

A. ①

昔は皆、みそを自分の家
で作っていました。各家庭が
それぞれ我が家の味のみそ
を作って、互いに自慢し合っ
たことから『手前みそ』という
言葉が生まれたそうです。

安芸高田市 向原町でおよそ 100年
前からしょうゆ作りをされている『和高
醸造』。「米みそ」は 50年前ごろから作
られているそうです。

給食では定番のみそ汁・さばのみそだれかけ・ひじきのみそマヨ
和えなどで、和高醸造の「米みそ」を使っています。

和高醸造のこだわりは“甘み”のあるみそ。
「子どもたちに喜んで食べてもらい、大人に
なってもみそに親しんでもらえたら嬉しい」と
話されていました。



ほおんしつ
保温室

けいりょうき
計量器