

☆☆☆☆☆☆☆ 食育だより ☆☆☆☆☆☆☆

きょう がっこうきゅうしょくしゅうかん
今日から「学校給食週間」です。

こんねんど めざ はかせ しょくいくけんてい
今年度は、「目指せ!みそ博士」と「KOGOGAKU食育検定2026」を実施します。

めざ はかせ しゅるい あ ひと
「目指せ!みそ博士」でみその種類を当てた人、「KOGOGAKU食育検定2026」で
きんしょう かくとく ひと なか すうめい ひと きゅうしょく けん
金賞を獲得した人の中から、数名の人に「給食セレクト券」がプレゼントされる
とくとん おお ま
特典があります。多くのみなさんのチャレンジをお待ちしております。

※ 「給食セレクト券」をプレゼントされた人は、給食メニューリストの中から1品選ぶことができます。
ただし、3年生は「デザートのみのセレクト券」になりますので、ご了承ください。

KOGOGAKU 食育検定 2026

4月～1月23日まで配付した「食育だより」から問題を出題し、獲得ポイントに応じて判定します。検定用紙は明日配布します。

1月30日(金)までに、食堂前に置いてある提出箱に入れてください。

はんていめやす
<判定目安>

☆金賞	70ポイント以上	☆銀賞	50～69ポイント	☆銅賞	49ポイント以下
-----	----------	-----	-----------	-----	----------

目指せ！みそ博士

「みそ」は、昔から食べられている日本の伝統的な食品で、大豆に「こうじ」「塩」などを加えて、発酵・熟成させて作ります。みそは、「こうじ」の原料の違いで「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」の3種類に分けられます。全国では各地域ごとに特徴のあるみそが作られており、味も色もさまざまです。

今年度は「みそ」に注目して、4種類のみその、味、香り、色などを確認しながら毎日の給食を食べ、みそについてじっくり考えてみましょう。

1月26日(月)～1月29日(木)は、毎日違う種類の「みそ」を使います。

そのうちの1種類を、1月30日(金)に使いますので、そのみその種類をみなさんに当ててもらいます。1月30日(金)に投票用紙を配りますので、自分の名前を書いて、食堂前に置いてある投票箱に入れてください。



本日のみそ



なまえ せんだい
名前: 仙台みそ
ちいき みやぎけん
地域: 宮城県
しゅるい こめ
種類: 米みそ

※ 「仙台味噌」は宮城県味噌醤油工業協同組合の地域団体登録商標です。

~ ひとくちメモ ~

時は戦国時代、みそは戦の時の大切な食料でした。

仙台藩祖、伊達政宗が戦に持って行ったみそは、他の国よりも傷みにくく、諸大名の間で評判となりました。その後、伊達政宗は城下に「御塩噌蔵」というみその工場を作って、商人にみそ作りをさせたのが「仙台みそ」の始まりと言われています。

給食で使っているみそは、宮城県産の「大豆」「米こうじ」を使って美里町の醤油屋さんで作られたものです。



★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

- ごはん（環境保全米ひとめぼれ）
- 牛乳
- 油麩丼に使っている「油麩」
- 和え物に使っている「わかめ」「ささかまぼこ」
- みやぎの芋煮に使っている「仙台みそ」[ねぎ]「白菜」

★今週の給食は、その日に使った「みそ」が作られている地域の郷土料理や特産品を使った献立になっています。

今日は宮城県の「油麩丼」「わかめ」「ささかまぼこ」「芋煮」を取り入れました。