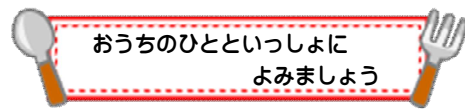




マザーズキッチンだより



大崎市田尻学校給食センター
令和7年9月号



知っていますか? 「100年フード」



「100年フード」とは、各地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を「100年フード」と名づけ、継承していくことを目指す文化庁による取り組みです。文化庁のホームページで全国の100年フードが紹介されています。宮城県でも数々の料理が認定されています。これを機に親せきがいる地域や行ってみたい地域の100年フードを調べてみるのもおすすめです。

江戸時代から続く郷土料理
「伝統の100年フード」

100年フードの
3つの部門

明治・大正に生み出された食文化
「近代の100年フード」

100年継承されることを目指す
「未来の100年フード」

9月の給食では、
「はっと汁」の提供を
予定しています。
お楽しみに!!

宮城県の100年フードを紹介します!!

伝統の100年フード部門

「はっと」、「おぼろ汁」、「白石温麺」、
「ほや雑煮」、「けの汁」、「はらこめし」
が認定されています。

「未来の100年フード」部門

「石巻やきそば」が認定されています。



給食センター夏休みのようす

夏休み中に空調・給湯器の
改修工事がありました。開所し
て以来22年間もの間、稼働し
続け、給食づくりを陰で支えて
くれました!!



夏休み明けの給食提供に
向けて、高温の中、改修作業
が行われていました。

安心安全な給食を届けるために、た
くさんの人が関わっています! 感謝
していただきましょう。



イラスト出典元: 食育フォーラム(健学社) ※この紙面のイラストは転載禁止です。

今月の食育コラム

酒(日本酒)

日本酒の主な原料は、米、米麴(こめこうじ)、水です。米といっても私たちが食べているお米とはちがう「酒米」というお米を使います。

和食のさまざまな料理に使いますが、日本酒を入れることで次のような効果があります。

- ・く、うまみをつける
- ・味をしみこみやすくする
- ・素材をやわらかくする
- ・食材のくさを消す

「料理酒」という名前で売られている商品には、塩分や酸味・甘味料が添加されているものがあるので、味付けをする時には加減しましょう。

年間テーマ: 日本の調味料ずかん
作成: 大崎市学校栄養士会