

ほのほのトピックス

岩出山学校給食センター
令和7年度 第7号

発酵食品を学校給食へ！



大崎市は古くから発酵食文化が栄えた土地であることをご存じでしょうか。発酵は、微生物のはたらきによって食品が変化し人間にとって有益なものになることです。大崎市には日本酒をつくる酒蔵や味噌をつくる味噌蔵、醤油をつくる醤油蔵や麴をつくる麴屋が多いことから発酵文化がこの地域で大切に受け継がれ育まれていたことがわかります。

岩出山学校給食センターでは、2月に「発酵食品について」をテーマに食育を行いました。給食にも発酵食品を取り入れ、おいしく味わいながら学べるようにしました。その一部を紹介します。

【給食献立】

給食では発酵食品のみそ・しょうゆ・酢などの調味料のほか、ヨーグルト・チーズ・キムチ・塩麴などを使用しています。



2月10日(火)
麦ごはん 牛乳
あじの塩麴焼き
ふるさと野菜のみそドレ和え
大崎べろっこ汁

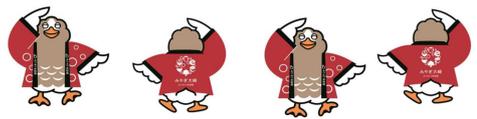


2月16日(月)
ごはん 牛乳
白身魚のフライのBBQソースがけ
バンサンスー
ごまキムチ汁

【食育】 動画のタイトル↓

発酵食品のひみつ

発酵パワーで食べものが変身!?



栄養士の先生方は教材として、「発酵食品のひみつ」の動画を作成し、給食時間に子どもたちに見てもらいました。発酵することで長期の保存が可能となること、からだに良い栄養が増えること、味がよくなることなどをわかりやすく伝えました。

岩出山小学校の児童からは「腐るとは違うのか」や岩出山中学校の生徒からは「菌にはどういう種類があるのか」などの質問が出され、発酵食品に関心があることが伺えました。今後も発酵食品という地域の食文化を継承していけるように取り組みます。

「発酵食品について」の研修会に参加

大崎市の農政企画課世界遺産未来戦略室の車田室長を講師に、令和8年1月に大崎市学校栄養士会議で発酵食品についての研修がありました。伊達政宗が岩出山へ本拠地を移した際、味噌などの発酵食品の作り手を連れて来たことなど、発酵食品が作られるようになった歴史について教えていただきました。このことをふまえ、世界農業遺産「大崎耕土」についても食育の中で児童生徒に伝えていきたいと思ひます。

