

地場産給食だより

令和2年度 第1号
(令和2年6月発行)
発行元：大崎市教育委員会
教育総務課



宮沢小学校は、6月22日(月)に実施します



大崎市では多くの食材が作られています。子供たちにも大崎市の食材を味わう機会を作るため、季節ごとにおいしい食材を給食に取り入れる「地場産給食の日」を実施しています。

地場産給食の日には、大崎市産の野菜や特別栽培米を味わいます。ご家庭でも子供たちから給食の様子を聞き話題にさせていただくことで、食育の一つになるものと思います。



6月の「地場産給食の日」のメイン食材は「大豆」です！

【みやぎの大豆は田んぼ育ち】

宮城県の大豆栽培は、98%が水田で行われており、水稻、大豆、麦類を組み合わせた転作がさかに行われています。水田は、畑と比べて水はけが悪いため、大豆の栽培は難しくなりますが、農家の方々は、水はけをよくする技術を使っておいしい大豆の生産を目指しています。

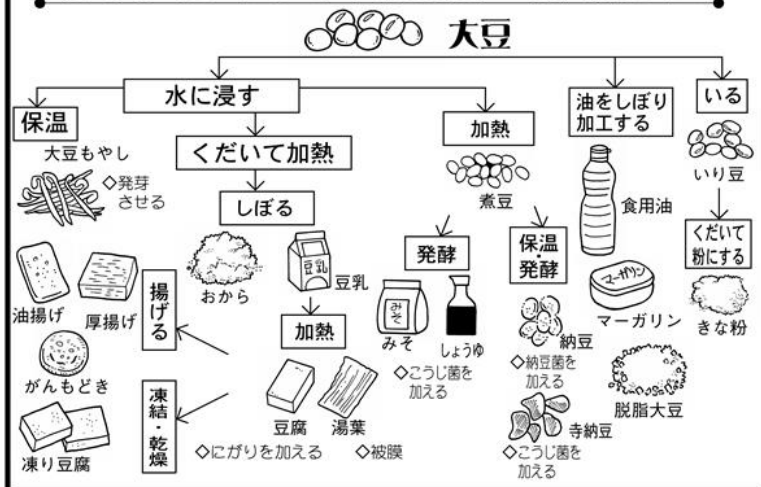
【大豆のマメな話】

大豆の祖先は、中国生まれのツルマメと言われており、徐々に姿を変えて、現在の大豆となりました。一般に大豆と言えば黄大豆のことを指しますが、大きさや皮の色が違うたくさんの種類があります。それぞれに特徴があり、それを活かした大豆食品に加工されています。

今も昔も、大豆は日本食に欠かせない食材です。



大豆からつくられる食べ物大集合!!



県産大豆用途 トップ3

- 第1位 豆腐・油揚げ
- 第2位 納豆
- 第3位 味噌

(※大豆王国みやぎより)

宮城県では、6つの大豆を奨励品種としています。



品 種 名	特 徴
ミヤギシロメ	粒がきれいで味がよく、煮豆や豆腐に向いている
タチナガハ	皮が裂けにくく、煮豆に向いている
タンレイ	加工しやすい品種で、豆腐、煮豆、味噌など幅広く使用
あやこがね	淡色味噌、赤味噌のどちらにも向いている
すすほのか	納豆の加工にむいている
きぬさやか	大豆特有の青臭さやえぐみがなく、豆乳に向いている

「食の宝庫」である大崎市を支えているのは、農家や生産者のみなさんです。わたしたちが普段食べている給食にも、たくさんの農家や生産者の方々が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、毎日の食事をいただきます。