

9月二戸食だより

◆～毎月19日(食育の日)から1週間は、「二戸食週間」、
毎月25日は「二戸食の日」です～



お月見ませんか

二戸市学校給食センター
給食だより

おいしい二戸食いただきます!!



第2回 ～ たるさわ味噌 編 ～



『おいしい二戸食いただきます!!』は、給食に登場する二戸市のおいしい地場産物と、その生産者の方々を紹介するコーナーです。
今月は・・・給食のみそ汁に使用されているたるさわ味噌。その味噌づくりをしている足沢大豆生産振興組合の皆さんにお話を聞きました。



足沢地区で就業する
足沢大豆生産振興組合のみなさん

給食のみそ汁に使用されているたるさわ味噌。組合員の皆さんが自分たちで大豆の種をまき、育て、収穫し、愛情をもって作られている足沢地区を代表する味噌です。
味噌のほかに、冬には凍み豆腐も作っています。組合員の皆さんが、一人ひとり役をこなし、地区を盛り上げています。
これからも給食の味噌として、つよい味方になってくれそうです。



暑かった夏も過ぎ、過ごしやすい9月です。夏の疲れが出てくるころでもあります。毎日元気に過ごすには、早起き・早寝をし、3食しっかり食べ生活のリズムをととのえることが大切です。学校へも、毎朝ごはんを食べ、元気に登校しましょう。

さて、9月1日は防災の日です。もしもの時のための「食の備え」は大丈夫ですか？この機会に家庭で備蓄するものを決めたり、期限切れがないか一緒に確認してみませんか？



給食で使われている二戸の地場産物を知ろう!



二戸では米や雑穀、肉や野菜など様々な種類の農畜作物が生産されています。二戸市学校給食センターでは、地元の食材を地元で消費しようという「地産地消」の取り組みが行われています。

◆地産地消のいいところ◆

安心

生産者の名前や顔がわかる
(知ることができる)

新鮮でおいしい

地元で収穫し食材の運送時間も短いため、給食がおいしくできる

地域を誇りに思う気持ち
地元の産業を知る機会となるため関心が育ちやすい 等

地場産品の一部紹介



給食では、生産者のみなさんにご協力をいただき、お米・雑穀・肉類・旬の野菜・果物など、年間を通して約25種類ほどの地場産物が使われています。これは、毎月「〇月こんだてのおしらせ」のコーナーに「今月の二戸市産」として紹介しております。

Q. たるさわ味噌を作り始めたのはいつ頃からですか。また、どのようなきっかけで作りはじめましたか。

昭和63年。仲間作りをしたい、お年寄り、子ども達に愛情を込めた味噌を食べさせたいとの思いから。

Q. たるさわ味噌は1年間でどのくらいの量を作っていますか。また、何名で活動していますか。

年間の生産量は3トンです。現在5名で活動しています。

Q. 味噌づくりをする過程を月ごとに教えてください。

大豆の種まき 5月 → 収穫10月 → 味噌づくり12月、3月 出来上がりの1年後に出荷します。

Q. たるさわ味噌作りにおいて、喜びや思い、ご苦勞を教えてください。

麴(こうじ)の出来次第で味噌の甘みが出るので、麴が最高にできた時に喜びを感じます。原材料の確保に苦勞しています。

給食を食べている子どもたちへメッセージ

感謝の心、明るいい心、素直な心、奉仕の心、強い心を持ち続けてほしいです。

～お知らせ～ 令和元年8月23日(金)に提供した調理済み給食の放射能濃度を測定した結果、不検出となり安全が確認されました。また、過去の検査結果につきましても、二戸市ホームページに掲載されておりますので、ご覧ください。