

おいしい!の笑顔がふえますように



7月

令和7年度
長井市給食共同調理場
文責:さたけなおこ

梅雨だというのに真夏のような暑さが続き、例年より早めの熱中症対策が必要になっています。気温も湿度も高いと、寝苦しかったり、食欲もわなくなったりします。熱中症にならないために、規則正しい生活と食事を心がけ、睡眠をしっかりと確保して、元気に夏を乗りきりましょう!!こまめな水分補給も忘れずに。



給食で使うみそを作りました

質上醤油店の井上雅晴さんを講師にお招きし、市内の児童センター・すみれ学園の5歳児のみなでみそ作りをしました。事前に鈴木英子先生から、お豆やみその絵本を読んでもらって、みそ作りの予習もバッチリ!!園をまたいだグループでの新しいお友達も出来ました。たくさん力仕事があったけど、みんなで協力してがんばりましたよ。

出来上がったみその素は、井上さんをお願いして寝かせてもらいます。みその出来上がりは12月頃で、給食のみそ料理で使用する予定です。エプロン等の準備のご協力、ありがとうございました。

みその先生 井上さん



魔法の水を入れてもらってからも、まぜまぜ



大豆や麴をちょっぴり味見



麴をパラパラにほぐして、塩を混ぜたよ

井上さんが、1日かけて戻して、朝早くから柔らかく煮てくれた大豆をフミフミ・モミモミして潰したよ



みそ玉にして、樽に入るよう投げるのが難しいよ



仕上げは、先生達がパンチで空気を抜くよ。みんなで声を合わせて応援
「がんば〜れ!がんば〜れ!」

