



津市美杉町では自然豊かな土地の恵みを活かして、様々な地場産物が生産されています。6月の食育月間では美杉の地場産物として「美杉清流米」「伊勢茶」「美杉みそ」「美杉こんにゃく」「原木しいたけ」を給食に使用しました。また、津市の地場産物として、「一揆みそ」「美里みそ」なども給食に登場しました。

添付写真は6月14日(月)に実施した「麦飯、牛乳、あまごのから揚げ、美杉みそのみそ汁」です。あまごはきれいな水がある場所でしか生息ができず、美杉の山奥で湧いている生活排水が混ざっていない水を使用して養殖をしています。美杉みそは、美杉産の大豆、米を原材料として作られています。種類は米みそ、大豆みそがあり、熟成期間は1年と3年があります。給食では、1年熟成の米みそを使用しました。

あまごは美杉の特産品ということもあり、食べたことが児童が多く、見た目の大きさに抵抗なく喫食する様子が見られました。

4年生では地域学習の一つとしてあまごを養殖している業者へ社会見学へ行きます。美杉小学校では給食に限らず、様々な学習場面で地場産物が登場しています。