

# みやづ食の日

宮津市学校給食委員会 献立作成部会 令和4年1月19日

宮津の食材をふんだんに使った給食を通して、宮津のよさを感じてください！

## せやぐら せや 世屋蔵の世屋みそ



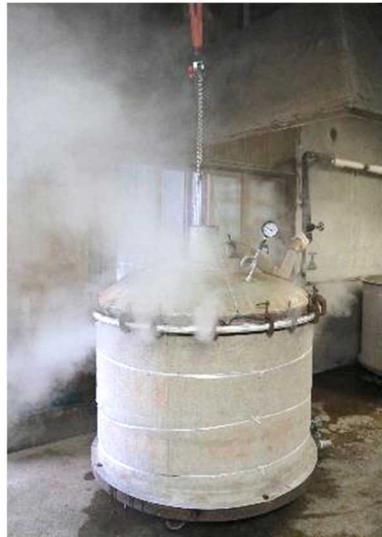
丹後の世屋地区で世屋みそが生まれたのが今から約50年前。京都府北部、丹後半島の山間、世屋地区で製造している赤みそです。昔と変わらぬ製造工程を守り、山間部の気候を活かし天然熟成された生みそが特徴です。



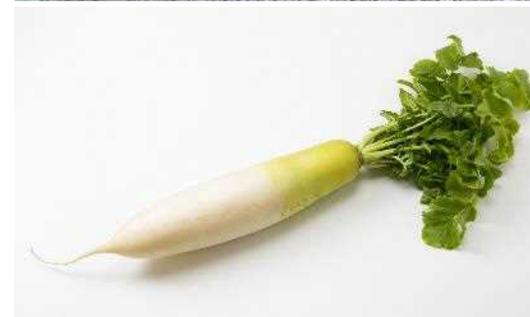
令和2年より、世屋農産加工組合から、後継者として私たち「世屋蔵」が継ぐ運びとなりました。丹後地方で長らく親しまれてきたみその味をそのままに継承し、国産材料のみを使用し安全な食材を提供し続けることが使命だと考えております。

丹後産コシヒカリと国産原料のみを使用し、昔ながらの製法で造り上げた天然熟成の赤みそです。加熱殺菌処理や酒精（アルコール）添加という発酵を抑制するための工程を行わない「生みそ」で、豊かな風味が特徴です。

世屋蔵の重田さんの想いを感じながら、味わっていただきます！



# 寒い冬に食べたい！ 宮津の大根



大根の旬は11月～2月と冬の寒い時期です。冬の野菜は寒さから身を守るために、水分を減らして糖分を増やすため、甘味が増えます。甘味のある野菜は鍋や煮物などによく合います。寒い冬にはぴったりです。また、大根はおろして使ったり、漬物にしたり、干して切干大根にしたり加工を加えても美味しく食べることができます。今日は大根とひき肉を使って「大根のそぼろ煮」を作りました。味がしみた大根を美味しくいただきます。

## ～みやづ食の日のクイズ～

Q1 世屋みそが生まれたのは今から何年前でしょうか？

ア 30年前      イ 40年前      ウ 50年前

Q2 冬の野菜は寒さから身を守るために何を減らすでしょうか？

ア 水分      イ 糖分      ウ 塩分

20 4 10 7景の214