



# 給食会だより

第175号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

## 令和2年度 第12回 食育推進コンテスト審査会 (主催：川崎市PTA連絡協議会)

11月9日（月）午後2時～4時 川崎市教育文化会館

今年度も、栄養バランスやボリューム、食材や産地等に気を配り、子どもたちが意欲的に取り組んだお弁当の審査会が開催されました。生活習慣改善事業の一環であるこの「食育推進コンテスト」も12回目を迎えるということです。川崎市PTA連絡協議会長の館氏は挨拶の中で「コロナ禍の中、子どもたちは学校に登校することすらままならず、この食育推進コンテストを実施できるか大変危ぶまれました。けれども、親と子を結ぶ大切なイベントだけに是非実施したいと願っていました。結果的に、これだけ多くの応募があったことは大変うれしく思いました。密を避けるということもあり、表彰式に伴う講演会は中止することとしました。」と話されていました。

応募数は小学校89点、中学校42点、特別支援学校1点、高等学校99点、一般25点、合作5点の合計261点に上りました。昨年度と比べ中学校の出品数が減り、総数では520点少ない応募数でした。

例年と比べると、中学生の応募は9割以上の減でした。  
コロナ禍の中、授業時数確保が難しいこともあります。学校全体で取り組むことが出来なかったのかと想像しています。

一方、小学生は約1.6倍、高校生・一般は約1.2倍の応募がありました。こちらは、コロナ禍の中、自宅で過ごす時間が増加したことで、「お弁当作りに挑戦してみようかな」という思いが、例年以上に子どもたちの心の中に芽生えたのではないかと想像しました。



見た目の美しさは勿論の事、栄養バランスや適切な食材の選択といった面からも優れた力作が数多く集まりました。「部活にも耐えられる～」「がっつり系の～」といったボリュームを大切にした作品や「幼稚園に通う妹へ～」「家族でピクニックに行くための～」といった家族の絆を重視する作品も数多く出品されました。そんな中、リモートワークする夫が「毎日出勤しなければならない妻のための～」といった世相を反映したような作品もありました。

審査が行われた賞は次のとおりです。川崎市教育委員会賞、川崎市スポーツ協会会长賞、川崎市学校給食会理事長賞、JAセレサ川崎賞（各賞は、小学校・中学校・特別支援学校の部2点、高等学校・一般・合作の部2



点）、味の素賞（小学校・中学校・特別支援学校の部2点、高等学校・一般・合作の部1点）、川崎市PTA連絡協議会会长賞（小学校・中学校・特別支援学校の部3点、高等学校・一般・合作の部3点）、の合計25点です。

表彰式は、来年1月9日（土）午後1時30分より、川崎市高津市民館大会議室で行われます。各賞には昨年度同様に副賞も贈られる予定です。

## 味噌の種類と特徴

### 麹の原料による分類

- 米味噌…大豆に米麹を加えてつくったもの
- 麦味噌…大豆に麦麹を加えてつくったもの
- 豆味噌…豆味噌は大豆のみを主原料としたもの
- 調合味噌…上記の物を混合したもの



### 味による分類

- 甘味噌
- 甘口味噌
- 辛口味噌

辛さ加減は、食塩の量によるが、もう一つの決め手は麹歩合である。麹歩合とは原料の大豆に対する米麹や麦麹の比率のことである。塩分が一定なら、麹歩合が高い方が甘口になる。

### 色による分類

- 赤味噌
- 淡色味噌
- 白味噌

みその色は、大豆など原料の種類、大豆を煮るか蒸すか、麹が多いか少ないか、発酵の途中でかき回すかどうかなど、いろいろの条件によって違ってくる。

色や味による分類		麹歩合(%)範囲 (一般例)	塩分(%)範囲 (一般例)	産地
甘味噌	白	15~30 (20)	5~7 (5.5)	近畿各府県と岡山、広島、山口、香川
	赤	12~20 (15)	5~7 (5.5)	東京
甘口味噌	淡色	8~15 (12)	7~12 (7.0)	静岡、九州地方
	赤	10~15 (14)	11~13 (12.0)	徳島、その他
辛口味噌	淡色	5~10 (6)	11~13 (12.0)	関東甲信越、北陸、その他全国的に分布
	赤	5~10 (6)	11~13 (12.5)	関東甲信越、東北、北海道、その他ほぼ全国各地

### いろいろな地域で作られる味噌の一例

#### 信州味噌

信州味噌は、長野県（信州）を中心に生産されている、米麹と大豆でつくる味噌（米味噌）で、淡色で辛口を特徴とする。中世以来信濃国においては、心地覚心の創建した安養寺（佐久市）を発祥の地として、味噌造りが盛んになっており、1923年（大正12年）の関東大震災に乗じて首都圏の味噌市場を信州味噌が席巻したのを契機に、現在の日本において生産・消費されている味噌の約4割が、信州味噌となっている。

#### 江戸甘味噌

江戸甘味噌は、江戸とその周辺（東京都など）で江戸時代から生産・食用されてきた味噌の一種である。米麹と大豆などを原料とし、光沢ある赤褐色または茶褐色。塩分が少なく、甘みが強いのが特徴である。なお、かつては「紅赤」と呼ばれる濃い赤褐色だったが、近年は黄褐色などが好まれるため淡色化している。味噌としては比較的軟らかく、粘度の高いものが良質とされる。良品は大豆由来の甘い芳香を有し、爽快な甘味がある。

#### 八丁味噌

米麹や麦麹を用いず、原料大豆の全てを麹にした豆麹で作られる豆味噌のうち、愛知県岡崎市八帖町にて生産してきたものを指す。名古屋圏では「味噌汁」といえば豆味噌を用いた赤い汁のものが一般的であり、八丁味噌も他の豆味噌同様、濃い赤褐色をしている。岡崎市八帖町はかつて「八丁村」と呼ばれていた。これは岡崎城より西へ八町離れていたことに由来する。兵食として重要視されてきた味噌を、軍需物資の兵站基地として形成された八丁村で製造することに着目した早川久右衛門家（現・カクキュー）と大田弥治右衛門家（現・まるや八丁味噌）が当地で味噌醸造を創業した。すなわち「八丁味噌」の始まりである。