

やしままちたんけん

矢島町探検カードラリー

R6.6.4(水)

まさかこうじみそてん

ずっとむかしから
おいしいみそを
つくっている
ところだよ



れいわおんど

みそ

栄養士の渚先生から6月20日の地産地消デーの時に
使う味噌を買ってこいとお使いを頼まれ。
「真坂精味噌店」へ出発!

「前も味噌を買ってきゅりにつけて食べたおね」と
昨年度のことを思い出しながら歩いている
子ども達も達した。

おみそにつけてから
1日経って食べれますよ!

このおみそは
そのまま食べられますか?

みそをかきました



ありがとうございます

おいしい! まいにちみそ
ごはんがたべたいな

米、塩、水、大豆を入れて
味噌を作っています。

2日寝かせたものが
こちらですよ!



おみそ、ください!



「次は塩を入れるよね」「1年ねがせるん
だよね」など、以前教えていただいた
ことを覚えていました。



いらっしやいませ
みそは、350円です!



買ってきたおみそは、さっそく
ご飯の上のせて食べてみました

味噌の作り方を改めて聞いて「作ってみたい!」という
気持ちにさせてくれるような優しく分かりやすいお話をし
てくれた民多さん。給食がおいしくいただけると思います。