

# 園のお味噌は“手作り味噌”！



給食でつかっているお味噌は手作り味噌です！

いま子供たちが食べているのは、2019年1月頃に相模原市にある姉妹園のよつば体育幼児園、学童クラブわかばの子供たちが仕込んだ味噌です！

“自分たちで作った手作り味噌を子供たちと食べよう！”そんな思いから、今年は小規模3園の先生たちが力を合わせ、味噌づくりを行いました！

仕込んだ味噌は秋まで樽の中で熟成され、出来上がったお味噌が各園の子供たちのところに届いているんですよ！

安全でおいしい給食を食べて心と体の健康を目指しています！！

## つくってきました！

1 渋谷工場のこちらの蛇口から出ているのは井戸水です。

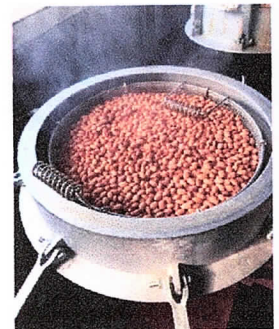
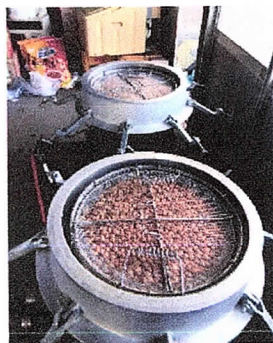


こちらの水をちょろちょろ流して一申夜大豆を洗って前日からひたしておきます。

よっほの香先が前日準備して下います。

2 味噌作り当日。大きな圧力釜用の

ザルにひたした大豆をひしゃくで掬います。



プレハブの作業場に2釜分ザルを移動して火にかけます。ほぼ1時間ほど、圧力の加減を見守ります。