

令和4年度 高等部でマルコメみその食育教室がありました。

昨年に引き続き、食育学習として12月14日（火）、マルコメみそ長野県本社工場と本校をつなげてリモート工場見学を実施しました。内容は味噌が何から作られているか、などの基礎知識や1300年前から作られているという歴史について、ミニクイズなど画面を通してマルコメみその方が説明されました。その後工場をリモート見学しました。麴、お味噌製造ラインなどリアルタイムで見られました。

クイズコーナー、質問コーナーを経てさらに知識を深め、盛り上がりました。

サンプルの味噌を使った食品、麴甘酒などをいただいて大いに味噌を知る、味わう機会になりました。「大豆は畑の肉」と呼ばれるくらい栄養価が高いけれど食の欧米化に伴って消費量が減っているそうです。この食育教室を通じて味噌に関心を持って、摂取に関心を持ってもらえるといいと思います。

