

## 5年生が、地域の食材を使用したみそ汁作りに挑戦!!

家庭科の学習をもとに、「地域の食材を使用したおいしいみそ汁」を考えました。全校児童生徒や地域の方々に食べたいみそ汁を投票してもらい、一番票が多かったみそ汁を、給食に出すことにしました。

みごと、1位に輝いたみそ汁がこちら

### No.4 具がたくさん うますぎるみそ汁

実	いしどうふ、 石どうふ、 結盲豚	にぼし
	さつまいも、 ねぎ	かつおぶし
	えのきたけ、 油あげ	あわせみそ

**実を選んだ理由**  
Oとん汁みたいにして思っ、実をえらんだ。

**実の切り方や調理のポイント**  
さつまいも 叩き型、とうふ、叩き切り

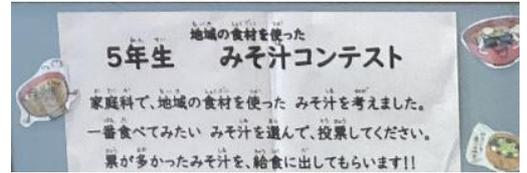
**このみそ汁のアピールポイント**  
・具がたくさん入っているところがポイント。  
・結盲豚を使って、うま味を出している。

**一番出汁中**

料理の名前のおり、具がたっぷり。おいしさはもちろん、えいようも、まん点ですね!



投票の様子



地域の食材をたくさん使用したのはもちろん、みんなの好みを考えたり、だしを工夫したり、食感の違う食材を選んだり、と、それぞれにアイデアが詰まったみそ汁を考えることができました。

### No.1 秋のみかく汁

実	いしどうふ、 まいたけ、 さといも、 たけのこ、 ほうれんそう	かつおぶし
		にぼし
		みそ(大のやのあわせみそ)

**実を選んだ理由**  
O秋の味ととれる食材を使った。  
O秋の食べ物を使った。

**実の切り方や調理のポイント**  
ほうれん草は、一度さつとゆでてさいごに入れると、色がきれい

**このみそ汁のアピールポイント**  
秋にとれる食べ物をたくさん使ったので、このタイトルにした。

きのこやさといもなど、秋のおいしさたっぷり。見た目も味も、秋を感じられそう!



### No.2 かわいいおみそ汁

実	だいこん、 ごぼう、 おもち	にんじん、 ねぎ
		かつおぶし、 みそ

**実を選んだ理由**  
Oおもちゃっぽい、自分が好きだからえらびました。  
Oやさしい、えいようがあるからえらびました。

**実の切り方や調理のポイント**  
おもちは、ちいさくする。

**このみそ汁のアピールポイント**  
・やさしいお花のたりにして、かわいかったです。

野菜の切り方がかわいくて、苦手な野菜でも食べたくくなりますね!



### No.3 おなべみそ汁

実	ほうさい、 だいこん、 にんじん	にくだんご、 マロニー
		かつおぶし、 みそ
		ねぎ

**実を選んだ理由**  
O家にある食べ物と、あたたかく感じる食べ物を選んだ。  
Oソフトめんつばいものを入れたかったので、「マロニー」を選んだ。

**実の切り方や調理のポイント**  
ねぎ 小口切り、にんじん 星型みだりに切る

**このみそ汁のアピールポイント**  
・だれでも あたたかくおいしく!

おなべのような汁というアイデアがすてきですね。体もあたたまりそうです。



### No.5 どんぐりをこえた 白川の自然汁

実	いしどうふ、 さつまいも、 ごぼう、 油あげ	ほうれんそう、 こんやく、 すつたて
		みそ

**実を選んだ理由**  
Oつたては、ほうれん草が合う  
O結盲豚は、いいだしもとれる  
Oさつまいもやほうれん草は、秋の食べ物  
O油あげは、とうふは、地域の食べ物

**実の切り方や調理のポイント**  
ほうれん草は、「一度さつとゆでてさいごに入れると、色がきれい

**このみそ汁のアピールポイント**  
・白川を食しているから、白川の食材をいはい入れた。

村のゆたかな自然が感じられるみそ汁。すつたてと、ほうれん草のくみあわせは、ぴったり!



## No.6 口の中で味が大暴れ汁

実	すつたて	だいこん	にぼし
	さくらげ	美女もち	白川村の美人みそ
	ねぎ		

**実を選んだ理由**

- すつたてに合いそうな食べ物を選んだ。
- 色合いがいかんじのものにした。



**実の切り方や調理のポイント**

だいこん⇒いちよう切り    ねぎ⇒小口切り

さくらげ⇒5mm幅程度の縦骨切り    美女もち⇒輪切り

※みそを入れたら、そこまで煮込まないこと!!

**このみそ汁のアピールポイント**

白川村やひだの食材をたくさん入れて、いろんな食感と味がするみそ汁を考えた。

おいしいそう!!  
すつたてをベースに、  
いろんな食感や味が  
する食べ物を、じょう  
ずにくみあわせてい  
ます。



## No.7 具たくさんもち麦汁

実	いしどうふ	ねぎ	もち麦	にぼし
	寒天	魚	だいこん	かつおぶし
	みそ(大のやのあわせみそ)			こんぶだし

**実を選んだ理由**

- 富も入れた。理由は、富のあぶだを富まがり様に思いけど、富のあぶらほかたまりにく、消化によく食べやすい。
- いつもとちがう味わいや、たまには魚を食べたい。

**実の切り方や調理のポイント**

**このみそ汁のアピールポイント**

- ・富の身がたくさん入っていて、富のうま味がたくさん感じられる。
- ・寒天のふりふりとした食感がいい。
- ・もち麦のもちもちとした食感も感じられ、もち麦が入ることで、いつも違う食感が味わえ、わくわく感がうまれる。

もち麦や 魚など、  
めずらしい具にちよ  
うせんして、  
ちょっと食べてみた  
くなりますね。



## No.8 だし 大暴れ汁

実	石どうふ	結旨豚	にぼし
	すくなかぼちや	ねぎ	かつおぶし
	またけ	あわせみそ	

**実を選んだ理由**

- 石どうふは、白川村で育られている。
- 結旨豚といれることで、さらにだしやうま味が出る。
- ねぎが入った汁は、人気がある。



**実の切り方や調理のポイント**

**このみそ汁のアピールポイント**

・かつおぶしと煮干しと結旨豚、とだしがトリプルになって、たくさんのだし味があるから、おいしい、タイトルを「だし、おおあばれ」にした。

2種類のだしと、さら  
に 結旨豚を使用  
することで、濃厚  
なだしの汁にしあ  
がっています。



## No.9 人生をこの一ぱいに

実	いしがらふ	だいこん	かつおぶし
	まこもだけ	結旨豚	にぼし
	ねぎ	なめこ	「大のや」のみそ

**実を選んだ理由**

- いろいろな 実物のものを入れた

**実の切り方や調理のポイント**

いしがらふ⇒角切り    だいこん⇒いちよう切り

まこもだけ⇒ねぎ⇒小口切り    美女もち⇒輪切り

**このみそ汁のアピールポイント**

○だしは、大野実業に聞いた、いつも給食に使っている2種類のだし(2種類のだしを使うことで、濃厚なだしがとれる)を使った。

ネーミングセンスが  
すばらしい!  
名前だけで「食べた  
い」と思わせる汁で  
す。  
もちろん具の選び方  
もいい!!



## No.10 白川の具たくさん汁

実	合掌どうふ	ねぎ	にぼし
	さつまいも	結旨豚	かつおぶし
	こんにやく	まこもだけ	

**実を選んだ理由**

- 合掌どうふと結旨豚は、白川村で育られて
- いる。
- ねぎとこんにやくは、食感がいい。



**実の切り方や調理のポイント**

結旨豚、さつまいも、こんにやく、どうふは一口サイズに切る。

**このみそ汁のアピールポイント**

・白川村の食材を使っている。

・食感がいい食べ物をえらんでいる。



村のおいしい食材  
や、学園の児童が  
育てたさつまいも  
も取り入れた白川  
の汁。給食にも  
びったり!



## No.11 さつまいもと合掌の村の 具材たっぷりみそ汁

実	合掌どうふ	合掌あげ	にぼし
	さつまいも	ねぎ	だいこん
	いなこみそ		かつおぶし

**実を選んだ理由**

- 合掌どうふと合掌あげは、白川村で育られているもの
- の味いさつまいもは新色、ねぎは選  
んでいるとよくし、栄養がたっぷり入る  
つけた。

**実の切り方や調理のポイント**

合掌どうふ⇒輪切りの角切り    合掌あげ⇒輪切りの角切り

だいこん、さつまいも⇒いちよう切り    ねぎ⇒小口切り

**このみそ汁のアピールポイント**

・どうふやあげなど地域の食材や、さつまいもなど味が旨い食べ物をえらんだ。  
・だしは煮干しとかつおぶしのダブルにした。

合掌の村、という名  
前のとおり、白川村  
の魅力たっぷりの汁。  
寒い季節にもびた  
りの、あつたかそう  
な汁ですね。

