



2026
夏休み
チャレンジ



宍粟の 発酵ごはん を調べよう



宍粟市では、古くから「発酵文化」が育まれてきました。

みそ汁、納豆、お漬け物ー。私たちのまわりには、
おいしくて、体に良い「発酵ごはん」がたくさん！

地域のおじいさんやおばあさん、家族から話を聞いて、
夏休みに宍粟の発酵ごはんのことを調べてみませんか？



はっこう
『発酵ごはん』とは？

みそ・麴・酒かす・しょうゆ・酢・漬け物
納豆・甘酒・ヨーグルト・チーズ・日本酒
などの発酵食品を使った料理です！



◆応募方法

- ①応募用紙（裏面）に記入
- ②夏休みが終わったら学校に提出
※提出日は各学校によって異なります。

◆公表等

- ①選ばれた料理は、**学校給食**として提供されます。
 - ②選ばれた料理は、**市のHPや広報誌**で紹介します。
 - ③応募用紙は、**市役所等**で展示する予定です。
- ※公表の際は、学校名、学年、名前（又は公開用ネーム）も掲載します。ご了承のうえ、応募してください。



主催

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 お問い合わせ 0790-63-3066

事務局：宍粟市役所 地域創生課 〒671-2593 宍粟市山崎町中広瀬133-6

共催

山崎学校給食センター・一宮波賀学校給食センター・ちくさ学校給食センター

実施要領と記入例はコチラのQRコードから→

