



吉中生 味噌づくりを体験！

【strong point/ここが言いたい！】

春に種をまき、秋に収穫した大豆を使い、味噌づくりを行います。地元秩父の在来種の大豆「借金なし大豆」を使っています。指導者の中嶋さんご夫婦は種まきから、今回の味噌づくりまで生徒に指導してくれています。

■ 日 時

令和8年2月6日(金)
午後1時40分～午後3時10分

■ 場 所

秩父市立吉田中学校 家庭科室

■ 講師・参加生徒

講 師 中嶋新さん 中嶋明美さん 2名
参加生徒 秩父市立吉田中学校 1年生 27名

【next plan/今後の事業展開】

1年後に樽だしを行います。この体験を通して地域に愛着を持った生徒に育て、大人になった時に地域に貢献できる人材を育成していきたいです。

※当日は、昨年度の1年生（現2年生）がつくった味噌を使った給食を食べる予定です。

秩父市立吉田中学校

担当者：教頭 梅沢

☎ : 0494-77-0015

FAX : 0494-77-0027



秩父市イメージキャラクター
ポテくまくんと ポメるちゃん