

農薬・化学肥料を使用していないお米「きさらづ学校給食米」を使用した本みりんを学校給食で活用

木更津市教育委員会学校給食課
実施日：令和5年11月
開催場所：市内公立小学校及び中学校

【内容】

木更津市では、令和元年度から農薬・化学肥料を使用していないお米「きさらづ学校給食米」を市内公立小中学校の学校給食に提供しています。令和5年度産米はご飯給食のうち約60%を提供予定です。今後、きさらづ学校給食米の提供100%を目指しています。

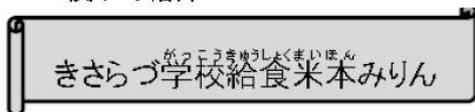
その中で、今年度は、ごはんとして提供できない小さな粒から本みりんを製造し、学校給食で使しました。(農林水産省 令和4年度みどりの食料システム戦略推進交付金を活用した取組の一つです)

この取組は、愛知県にある九重味淋株式会社の協力を得て、本来はもち米から作るみりんをうるち米から作る製法で製造していただきました。お米と焼酎、米こうじのみで作られ、とても甘みのあるみりんです。100kgのきさらづ学校給食米から1.8Lの本みりん60本が作られました。

各調理施設の栄養教諭・栄養士はみりんを活かしたメニューを考え、給食だより等を通して、子ども達や家庭へ発信しました。

【食育の様子など】

<便りで紹介>



お米から作られる調味料、みりん。今回、きさらづ学校給食米の小さな粒を使って、『きさらづ学校給食米本みりん』を作ってもらいました。きさらづ学校給食米の始まりに合わせて、11月の給食で使います。

<きさらづ学校給食米本みりんを使った給食>



木更津産の焼き海苔(切れ端)と
きさらづ学校給食米本みりんで作った
「手作りのりの佃煮」



木更津産のブルーベリーと
きさらづ学校給食米本みりんで作った
「木更津産ブルーベリーとみりんのジャム」