発酵食品・調味料等を活用した学校給食

南総学校給食共同調理場

【献立名】
・ごはん
・牛乳
・目玉焼き
・洋風春雨スープ
・ガパオライスの具
・さつまいもプリン

【発酵食品を使った献立メニューの紹介】
「ガパオライス」は、タイでよく食べられる人気の屋台料理のひとつです。バジルの葉を使ったピリ辛のひき肉炒めで、ごはんにかけて食べます。タイ料理には欠かせない魚を発酵させてつくる「ナンプラー」という醤油のような調味料を使って味付けし、市原市南部の外部田という地域で栽培されている「ホーリーバジル」というタイ野菜を使って作りました。ミントのようなさわやかな風味が特徴で、ごはんがすすむメニューです。

【市町村の発酵文化等】
かつての千葉県の農村では、冬の農閑期に１年分の味噌を仕込んでいた。千葉県の伝統的な醗酵食品「豆造」は、千葉県の上総地方、特に市原市周辺を中心に伝承されている。