

学校給食における発酵食品・調味料等の活用について

神崎町

【献立名】

- ・ ごはん
- ・ 牛乳
- ・ ハムチーズサンドフライ
- ・ れんこんのベーコンソテー
- ・ 塩こうじのスープ



【発酵食品を使った献立メニューの紹介】

地元の産物を知ってほしいという思いから、地元の糀屋さんの塩こうじを使ったメニューを月に1~2回取り入れています。

この日は、コンソメスープの味つけに塩こうじ使いました。塩こうじならではの、やわらかな塩味と甘み、うまみが味わえるスープです。

【市町村の発酵文化等】

古くから発酵文化が栄えていた神崎町は、「発酵の里こうざき」と名付けた発酵がテーマの道の駅もあります。

老舗の酒蔵2軒を起点としたお祭りである「酒蔵まつり」は、町の一大イベントです。給食ではこれらの酒蔵の日本酒や老舗の麴店から塩こうじ、しょうゆ醸造会社からしょうゆを仕入れ、様々な料理に使用しています。