

発酵食品・調味料等を活用した学校給食

野田市

【献立名】

- ・発芽玄米ご飯
- ・牛乳
- ・鶏の塩麴から揚げ
- ・甘酒ドレッシングサラダ
- ・野田野菜の味噌汁～カレー風味～
- ・味噌ミルクプリン



【発酵食品を使った献立メニューの紹介】

「発酵の街」野田市に住む子どもたちの郷土愛を育み、次世代へ継承し続けていくことを目的とし、令和6年11月の食育月間に市内で実施する「のだの恵みを味わう給食の日」において、一般社団法人日本糀文化協会代表理事大瀬由生子氏の協力による、発酵食品の魅力詰め込んだ献立を考案していただき、市内全校で提供しました。この日使用した発酵食品は、醤油、塩麴、甘酒、味噌、酢の5種類です。

【市町村の発酵文化等】

野田市は利根川と江戸川の二大河川による水運に恵まれ、一大醤油産地となりました。

醤油に関する文化財も残されており、「醤油醸造絵馬」や「野田醤油醸造の図」は郷土博物館に展示されています。キッコーマンのものしりしょうゆ館では、醤油ができるまでの工程や歴史を学ぶことができ、市内の多くの小学生が、校外学習などで訪れています。

醤油造りの歴史がある「発酵のまち」野田市。世界に誇る食文化やその魅力を、次世代へと継承していきます。