

発酵食品・調味料等を活用した学校給食

佐倉市

【献立名】

- ・ ご飯
- ・ 鶏の米粉から揚げ
- ・ 塩麴磯和え
- ・ 佐倉の粕汁
- ・ 牛乳



【発酵食品を使った献立メニューの紹介】

“育て元気なさくらっ子”をキャッチフレーズに、毎年1月の全国学校給食週間中に統一献立を実施しています。佐倉で作られている発酵食品「味噌」「塩麴」「酒粕」や、地場産の野菜を豊富に使った和食の献立です。昨年度のメニューは、「味噌」「酒粕」を使った「佐倉の粕汁」、「塩麴」の旨味で塩分控えめに仕上げた「塩麴磯和え」でした。

【市町村の発酵文化等】

佐倉市は昔から「味噌」の産地として栄え、今でも“味噌部屋”という地名が残っています。その味噌作りに欠かせない麴菌を使用して作られた「塩麴」も作られ販売されています。また、市内の酒蔵では、昔からの酒造りの習慣の延長で作られる「酒粕」が作られ、一部を子どもたちのための学校給食に分けていただいています。佐倉の食文化、産業、農産物についての理解を深め、地域への愛着を学ぶ機会となっています。