

発酵食品・調味料等を活用した学校給食

匠瑛市

【献立名】

- ・ ごはん
- ・ やわらか旨し豚肉のおしゃべりみそ焼き
- ・ 匠りの里のやみつきスープ
- ・ 三色ピーマン炒め
- ・ 牛乳



【発酵食品を使った献立メニューの紹介】

市の合併記念日に合わせて「おどる！？大匠瑛膳」を提供しています。児童生徒が考えた料理を組み合わせ、地産地消の祝い膳として提供しています。「やわらか旨し豚肉のおしゃべりみそ焼き」に使用している「おしゃべりみそ」は、無農薬栽培の大豆、米で作られた生産者こだわりの一品です。食卓でおしゃべりが弾むようにと名付けられたこともあり、児童生徒にもなじみのある発酵調味料です。

【市町村の発酵文化等】

市内には明治時代に創業した醤油蔵があり、巨大な木桶を使った伝統的な製法で醤油が製造されています。

また、個人生産者や生産者団体による手作りみその製造なども行われています。給食にも使われているおしゃべりみその生産者は、塩こうじ、醤油こうじの製造も行っています。