

## 発酵食品・調味料等を活用した学校給食

### 市原学校給食センター

#### 【献立名】

- ・ ごはん
- ・ 牛乳
- ・ あじ磯辺フライ
- ・ 鶏どせ風スープ
- ・ ポテトサラダ
- ・ 小袋卵不使用マヨネーズ



#### 【発酵食品を使った献立メニューの紹介】

「鶏雑炊」とは、お正月やお祭りなど人が集まるときの食事として作られた市原市の郷土料理です。昔はどこの農家でもにわとりを飼っていたので、行事のときには、にわとりを使った料理が多く作られました。軟骨もよくたたいて鶏肉と一緒にだんごにします。寒い日には、体の芯まであたたまるおいしい雑炊です。「鶏雑炊」は、本来であればみそ味の雑炊ですが、今回は、給食用としてアレンジしたスープにしました。

発酵食品として古くから親しまれてきたみそを使用した郷土料理を給食で取り入れることで、子どもたちに発酵文化に触れてもらうとともに市原市のことを知り、愛着をもってほしいと考えています。

#### 【市町村の発酵文化等】

市原市では、昔は、各家庭で発酵食品である「みそ」や「豆造」(みそを作るときの大豆のゆで汁に米麴、塩、干し大根、煮大豆を入れて熟成させたこの地域ならではの食品)、麴、甘酒などを作っていました。家族や地域の人たちが集まるときには、自分達で作った発酵食品を囲みながらだんらの時間を楽しむ風習がありました。

現在は、市内にある店舗で味噌や麴が製造され、市民に親しまれています。また、学校給食の献立にも活用されています。