

上越市チーム（上越市）

## 輝く！発酵のまち上越 味めぐりランチ

【献立】

ごはん、めぎすのフライ甘酒トマトソース、  
なますかぼちゃの梅みそ和え、発酵のまちの夏のっぺ、  
善兵衛さんのワインゼリー、牛乳



## 【献立のねらい】

上越市は夏は高温多湿、冬も低温多湿という発酵に適した気候風土の中にあるまちです。また、今年度上越市では「食を通して上越の偉人について学ぼう」を食育の日のテーマに掲げ給食を実施しています。すべての料理に様々な発酵食品を使うことで、発酵食品の味や特徴を知り、発酵に関わる偉人や「発酵のまち上越」について考えを深めることができるような献立にしました。

