

発酵食の研究と 「発酵スペシャル弁当」の販売

概 要	県立山崎高等学校 森と食科の生徒たちが、地域の食文化である発酵食についての造詣を深め、新たな食文化の創造と発信のための意欲と技能を高めることを目的として、地域の伝統的な食文化である「発酵食」をテーマにした弁当を企画・販売します。 発酵食の学習からレシピ開発、調理、販売までを一貫して行うこの取り組みは、令和6年度からスタートし、昨年は市外からも購入者が訪れるなど大変好評を得ました。 今年度は9月16日に老松ダイニングで発酵食についての学習を行い、10月から11月にかけて発酵料理の研究とレシピ作りを進めています。 そして、12月2日には、完成した「発酵スペシャル弁当」を販売します。 「発酵スペシャル弁当」販売概要 日 時 12月2日（火）12:30～13:00 場 所 県立山崎高等学校 事務室前 内 容 発酵食をふんだんに盛り込んだ手作り弁当（汁物・デザート付き） 価 格 1,400 円（税込） 販売数 40 食限定（完全予約制） 予約受付期間 11月20日（木）～11月25日（火）9:00～17:00 予約方法 電話にて受付（TEL：0790-62-1730） この弁当は、森と食科 農産・食品類型の3年生15名が、発酵食について体験的に学び、調理や食文化の授業で培った技術を活かして、地域の方々に喜んでいただけるよう、発酵食を組み合わせた献立を考案し、完成させたものです。		
問合せ先	所属 県立山崎高等学校	担当 多々良	TEL 0790-62-1730