

次世代に伝えたい 栗東の郷土料理

目川田楽・菜飯



主な伝承地域 目川

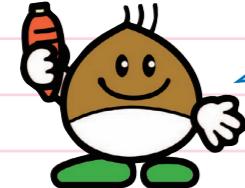
歴史・由来

江戸時代の東海道、旅人たちの休憩所となっていた「目川」では、田楽や菜飯の人気があったといわれています。

『田楽』は串に刺した豆腐を焼き、調味した味噌を塗ったものです。

『菜飯』は大根葉や小松菜など、季節の菜葉を塩漬けして、炊いたご飯と混ぜ合わせたもので、田楽とともに提供されていました。

学校給食では、滋賀や栗東の特産物や、郷土料理を献立に取り入れて、伝統的な食文化を伝えているくり。4年生では、目川田楽にちなんだ「菜めし田楽給食」を実施しているくり。



薬師講ごぼう



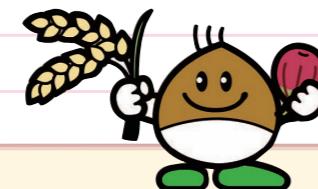
主な伝承地域 林

歴史・由来

薬師如来の縁日に無病息災、五穀豊穫、諸願成就を祈り 18cm（重づめ箱の寸法）にしたごぼうを供えて、このおさがりを参詣者がいただいたことが継承されてきました。

やわらかく煮たごぼうを、しょうゆや砂糖などを煮たてた調味料につけこみ味を染み込ませたものです。

栗東の特産品



栗東いちじく



やわらかくみずみずしい果肉と上品な甘さがあるよ。8月～10月頃に出回り、ジャムやワイン煮なども直売所などで売っているよ。

レシピへGO!



レシピは二次元コード
または
「栗東市郷土料理」
で検索



第4次栗東市食育推進計画

【概要版】

食育とは

心も体も健康で豊かな食生活を実現できるよう、生涯にわたって学び育っていくことです。

具体的には…

健康的な食生活、食事や料理・栽培の楽しさ、食の文化、食べ物への感謝の心など、様々な面から食について考え、行動する力を育みます。

栗東市食育推進計画では、食育を上記のとおり捉えて推進していきます。

基本理念

おいしくたのしく食べて
心も体も健康に！

基本目標

けんこう

食を通じて
健康なからだを
つくる

たいけん

体験を通して
食への関心と感謝の
心を育む

つながり

食を通した
つながりを楽しむ

計画の位置づけ

食育基本法第18条に基づく「市町村食育推進計画」です。
SDGs（持続可能な開発目標）、MLGs（琵琶湖版のSDGs）の考え方を踏まえていきます。

計画期間

令和7年度～11年度の5年間

