

「千葉氏が築いたまち・千葉の親子三代」

12月

「千葉氏」ゆかりの地 特別メニュー



きょうの給食のねらい

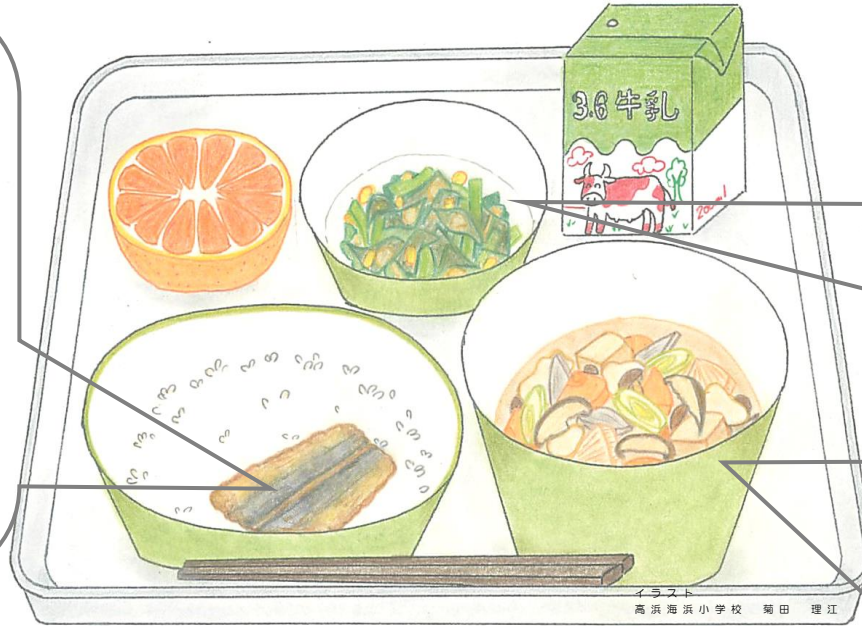
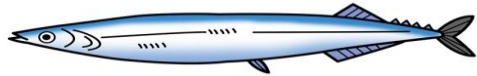
ちばうじ 千葉氏ゆかりの地、ち いわてけん 岩手県の きょうどりょうり 郷土料理を あじ 味わう。

- ごはん ●牛乳 ●さんまのスパイス揚げ ●わかめのおひたし ●ひつつみ ●みかん

さんまのスパイス揚げ

カレーなどの、香り豊かなスパイスが入った衣をつけてカラリと揚げた、さんまの料理です。

三陸沖（岩手県）はさんま漁が盛んです。北海道、岩手県、宮城県に次いで、千葉県でも多く水揚げされます。



わかめのおひたし

噛みごたえのある「わかめ」を使ったさわやかなゆずの香りのお浸しです。

わかめは三陸沖で養殖が盛んで、水揚げ量は全国1位です。



ひつつみ

ひつつみは小麦粉を練って薄くのばしたものを手でちぎり、鍋の中で季節の野菜と一緒にだし汁で煮込む料理です。名前の由来は手で引きちぎることを方言で「ひつつむ」ということから名づけられました。なめらかでのど越しのよいひつつみは、年寄りまで、幅広く親しまれている岩手県の郷土料理です。

岩手県



鎌倉幕府の成立に大きく貢献した名将、千葉常胤の父、常重は1126年に現在の中央区亥鼻付近を本拠とし、千葉を名乗りました。これが千葉の都市としての始まりです。常胤の6人の息子たちは全国各地にある常胤の領土を受け継ぎました。その一つが現在の岩手県一関市、花巻市、陸前高田市です。今日はその歴史にちなんで、岩手県の郷土料理を味わいましょう。

