

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

千葉氏ゆかりの地、相馬市・南相馬市のある福島県の郷土料理を味わう

- ごはん
- 牛乳
- 鶏肉のピリ辛揚げ
- 切干大根の和え物
- こづゆ

切干大根の和え物

切干大根は、寒さの厳しい冬にも野菜をとることができるよう、故人の知恵から生まれた保存食です。大根を干すことで栄養価が高まり、うまみも増します。

切干大根を使った彩り豊かな和え物です。

鶏肉のピリ辛揚げ

福島県は、会津地鶏が有名です。唐辛子を発酵させた調味料のコチュジャンを使ってピリ辛の味に仕上げました。

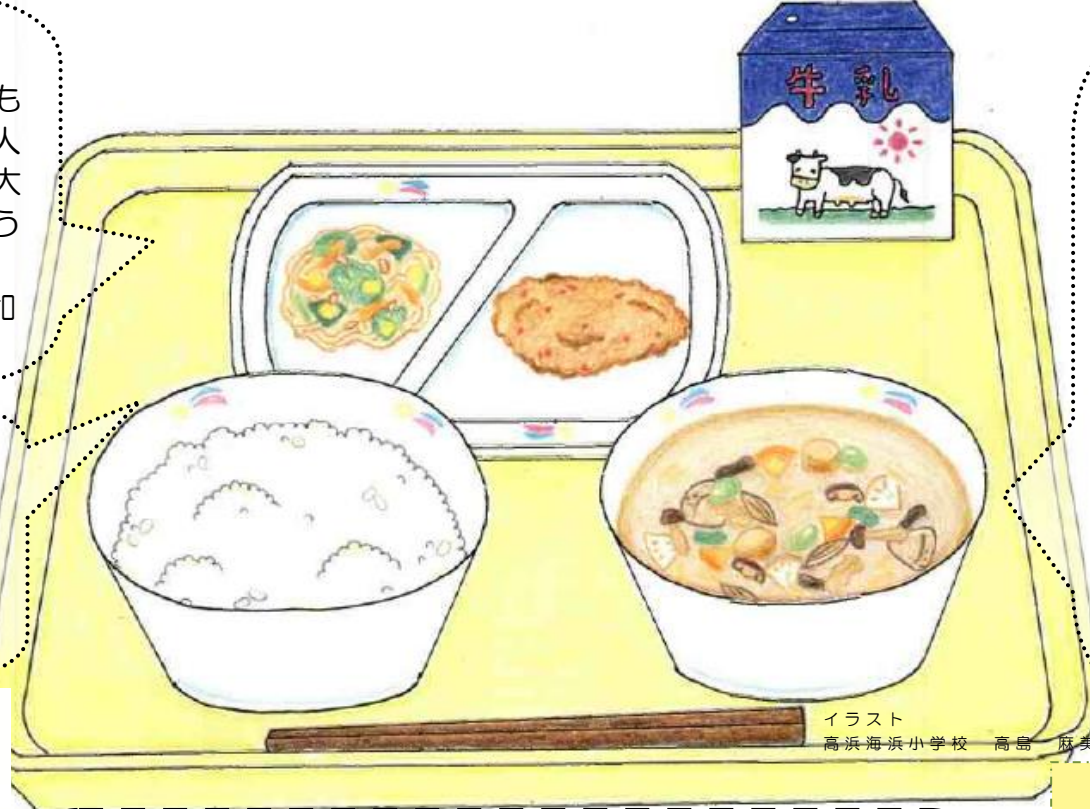


イラスト 高浜海浜小学校 高島 麻美

こづゆ

こづゆは、福島県の郷土料理です。会津藩のご馳走料理として生まれたこづゆは、現在も正月や冠婚葬祭などの特別な日には欠かせないもてなしの料理です。材料の数は、「奇数」にすると、縁起がよいと言われていいます。

ほたての貝柱や昆布でだしを取り、豆麩やたくさんの具材を加えた薄味のお吸い物です。



ちばつねたね 千葉常胤 (1118-1201)

平成30年は、千葉のまちの礎を築いた千葉一族の祖、千葉常胤の生誕900年という節目の年です。常胤は6人の息子たちとともに多くの戦に参加し、その功績によって、北は東北から南は九州まで、全国各地に領地を獲得しました。今日は千葉氏ゆかりの地 福島県の郷土料理を味わってください。

●千葉氏略系図
(天進) 千葉介
常兼 常重 常胤

胤正
師常(相馬)
胤盛(武石)
胤信(大須賀)
胤通(国分)
胤頼(東)
日胤

千葉開府
Road to
900
since 1126