

12月

「千葉氏」ゆかりの地 特別メニュー



加賀利員 塚 大 使
かどりーぬ

今日の給食のねらい

ちばうじ ち さがけん おぎし
 千葉氏ゆかりの地、佐賀県小城市のある
 さがけん きょうどりょうり あじ
 佐賀県の郷土料理を味わう

- ごはん ●のりの佃煮 ●牛乳 ●いかの天ぷら ●だぶ ●小松菜のごま和え ●みかん

みかん

さがけん うんしゅう さいばい さか
 佐賀県は温州みかんの栽培が盛んで
 せいさんりょう ぜんこく い
 す。生産量は全国で6位です。

のりの佃煮

ありあけかい かすおお かわ なが こ
 有明海は数多くの川が流れ込
 かんまん さ おお
 み、干満の差が大きく、のりの
 せいいく さいてき ありあけかい めん
 生育に最適です。有明海に面し
 さがけん せいさんりょう
 ている佐賀県は、のりの生産量
 ぜんこく い
 が全国2位です。

いかの天ぷら

さがけん きた いち よびこ
 佐賀県の北に位置する呼子の
 みなと げんかいなだ みすあ
 港は、玄界灘で水揚げされる
 ゆうめい
 「いか」が有名です。

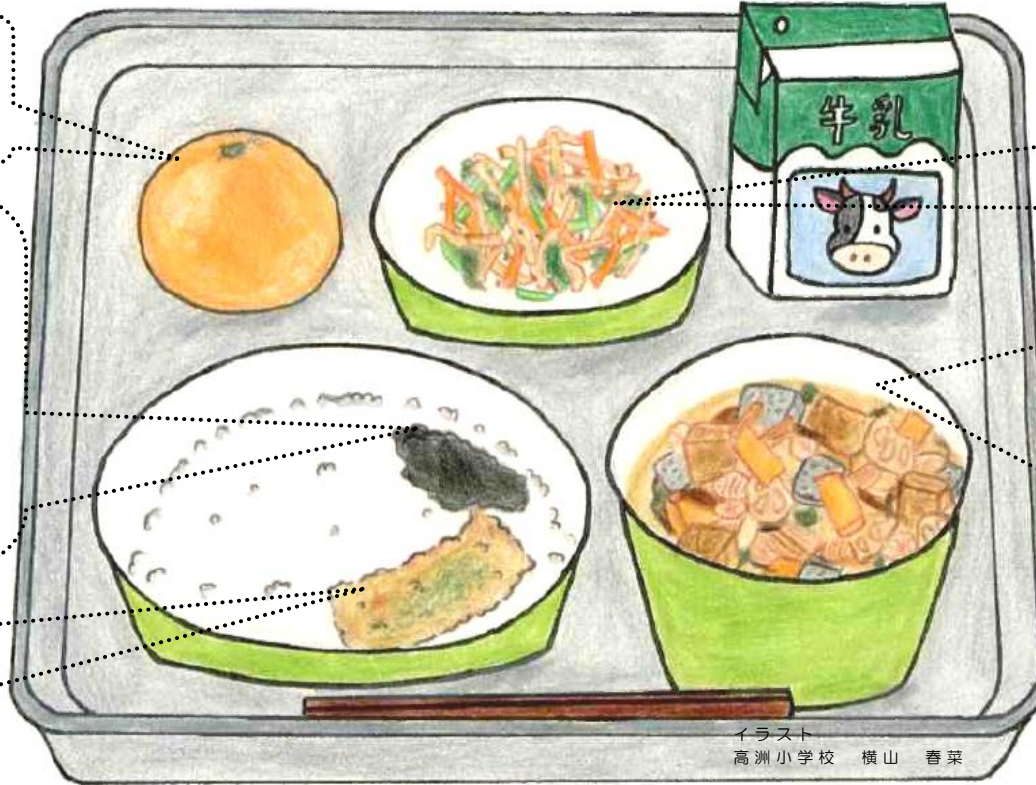


イラスト
 高洲小学校 横山 春菜

小松菜のごまあえ

こまつな
 小松菜をごまあえにしました。
 こまつな せいちょうき たいせつ
 小松菜は成長期に大切なカルシウ
 ムや鉄などの栄養が豊富です。

だぶ

さがけん からつし かんこんそうさい とき
 佐賀県唐津市で、冠婚葬祭の時に
 しゅうらく ひと きょうどう つく きょうどりょうり
 集落の人が共同で作ってきた郷土料理
 につか
 です。煮くずれしやすい材料は使わず
 みず おお い つく
 水を多く入れて“ざぶざぶ”作ることから
 よ
 なまって“だぶ”と呼ばれるようになりました。
 いわ おこな ひには くさい
 お祝いごとを行う日には具材
 しかく き
 を四角に切ります。

ちば いしすえ きず ちばいちぞく そ ちばつねたね にん むすこ
 千葉のまちの礎を築いた千葉一族の祖、千葉常胤は6人の息子たちと
 おお いくさ さんか こうせき きた とうほく みなみ きゅうしゅう
 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、
 ぜんこくかくち りょうち かくとく こお げんこう とき ばくふ めい
 全国各地に領地を獲得しました。その後起こった元寇の時、幕府の命により
 ちばのすけよたね むねたね きゅうしゅう しゅつじん きゅうしゅう のこ むねたね こ たねさだ
 千葉介頼胤と宗胤が九州に出陣し、九州に残った宗胤の子、胤貞が
 さがけん おぎ ちばじょう きず
 佐賀県の小城に千葉城を築きました。

佐賀県小城市 豆知識

おぎし さがけん ちゅうしん いち きゅうしゅう
 小城市は佐賀県の中心に位置し、九州の
 しょうきょうと おぎし
 小京都といわれています。小城市にある
 す がじんじゅ ねんまつり ちばうじ ちばじょう
 須賀神社(803年創建)は、千葉氏が千葉城
 かま たてられた しんじや
 を構えた時に建てられた神社で、700年
 いじょう れきし ほこ やまひきぎ おんまつり いま
 以上の歴史を誇る「山挽祇園祭」が今も
 おこな
 行われています。



やまひきぎ おんまつり
 山挽祇園祭

