

# 12月 「千葉氏」ゆかりの地 特別メニュー

加曾利貝塚PR大使かそりーぬ



## 今日の給食のねらい

千葉氏のゆかりの地、青森県の郷土料理を味わう

- ごはん
- 牛乳
- たらねぎごまソースかけ
- きつね和え
- せんべい汁
- りんごゼリー

### りんごゼリー

青森県は「りんご」の生産量が全国第1位です。「りんご」は高血圧などの生活習慣病予防に効果のある、食物繊維やカリウムが多く含まれています。



### たらねぎごまソースかけ

青森県は「たら」の漁獲量が全国第4位です。12月頃になると、陸奥湾で産卵期を迎えるため、たくさん水揚げされます。白身で、癖がなくとても食べやすい魚です。青森県には、この「たら」を使った「子和え」や「じゃっぱ汁」などの郷土料理もあります。

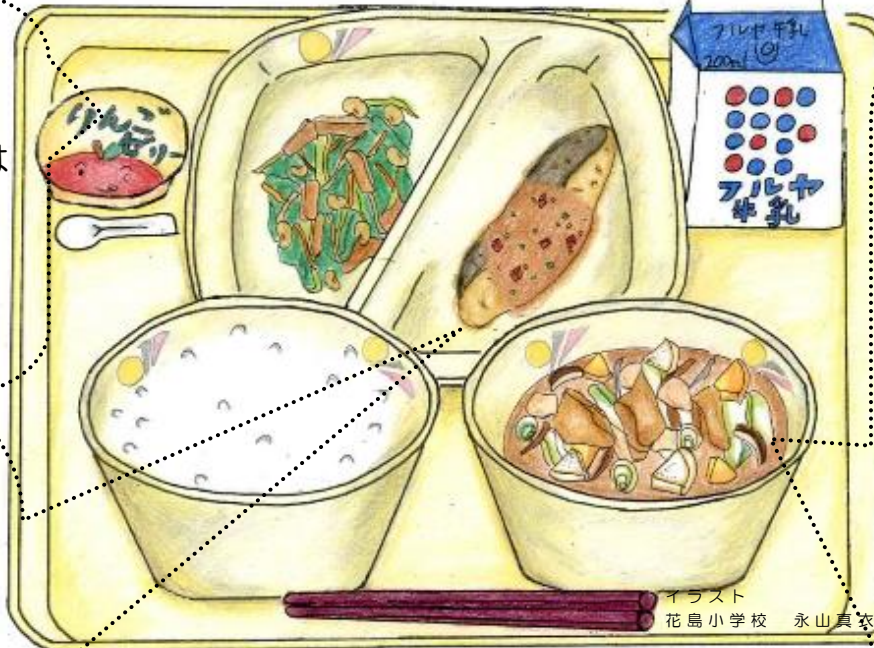


イラスト 花島小学校 永山真衣

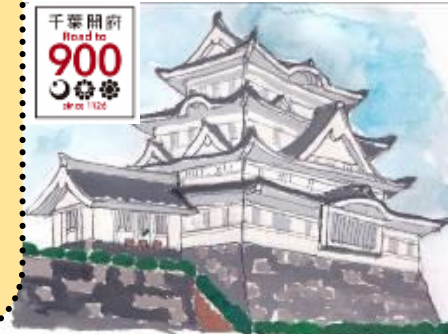
千葉のまちの礎を築いた千葉一族の祖、千葉常胤は6人の息子たちとともに多くの戦に参加し、その功績によって、全国各地に領地を獲得しました。

全国各地に広がった子孫の中には、その後、青森県十和田市の開発に尽力をした者もいると伝えられています。千葉氏ゆかりの「青森県」の郷土料理を味わってください。

### せんべい汁

「せんべい汁」は青森県八戸を中心とした南部地方の郷土料理です。

「せんべい汁」に使う「南部せんべい」は、小麦粉に塩と水を加えて練り、成型して焼いたものです。当時、太平洋沿岸では水害が多かったため、栽培しやすい麦やそばを作り、日持ちするせんべいを作るようになりました。せんべいを主食や間食として、そのまま食べるだけでなく、野菜・肉・魚などの汁にちぎって入れる食べ方をしたことが「せんべい汁」の始まりだといわれています。



千葉市社会科 漫画 千葉常胤公ものがたり 表紙