

# 12月 「千葉氏」ゆかりの地 特別メニュー



加賀利貝塚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、宮城県の郷土料理を味わう

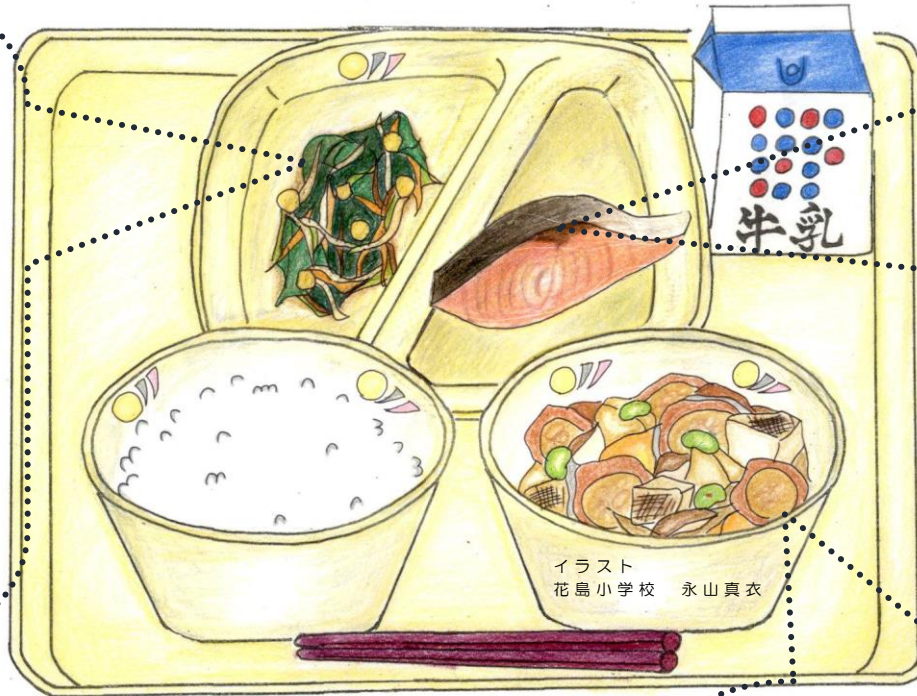
- ごはん
- 牛乳
- さけの塩こうじ焼き
- 油麩とじゃがいもの煮物
- ごまみそ和え

### ごまみそ和え

ごまみそは、炒ったごまをすり、みそ、みりん、砂糖と合わせて弱火で練ったもので、和え物のほかに田楽やふろふき大根に使われます。

ごまは、たんぱく質やカルシウム、ビタミンEを多く含みます。

みそは、たんぱく質を含む、日本の伝統的な発酵調味料です。



### さけの塩こうじ焼き

塩こうじは、東北地方の伝統的な食品「<sup>さごはちづ</sup>三五八漬け」という漬物に使われる調味料から始まったもので、塩と米こうじを合わせて作られます。肉や魚を漬けるとこうじの働きでうまみが増し、一層おいしくなります。

### 油麩とじゃがいもの煮物

油麩は宮城県の特産品で、油で揚げた麩のことです。揚げてある麩は、全国的にも大変珍しく、風味豊かで栄養価の高い食材です。

宮城県の北部や岩手県の南部では、煮物や鍋に入れるなどして、広く利用されています。



千葉市社会科漫画 千葉常胤公ものがたり表紙

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ました。

常胤の三男である胤盛は父、常胤とともに奥州合戦で功績をあげ、源頼朝から現在の宮城県

わたりちょう 巨理町を拝領しました。その後子孫が涌谷町へ移転し、涌谷の町づくりが始まりました。



武石(千葉)胤盛