

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

加曾利貝塚PR大使かそりーぬ

●ごはん

●牛乳

●鶏ちゃん

●里芋ののり塩あげ

今日の給食のねらい

千葉氏のゆかりの地「岐阜県」の郷土料理を味わう。

鶏ちゃん

「鶏ちゃん」とは下呂市を中心とする南飛騨地方や郡上市を中心とする奥美濃地方の郷土料理です。

味噌や醤油で味付けされ、岐阜県のソウルフードとも呼ばれています。

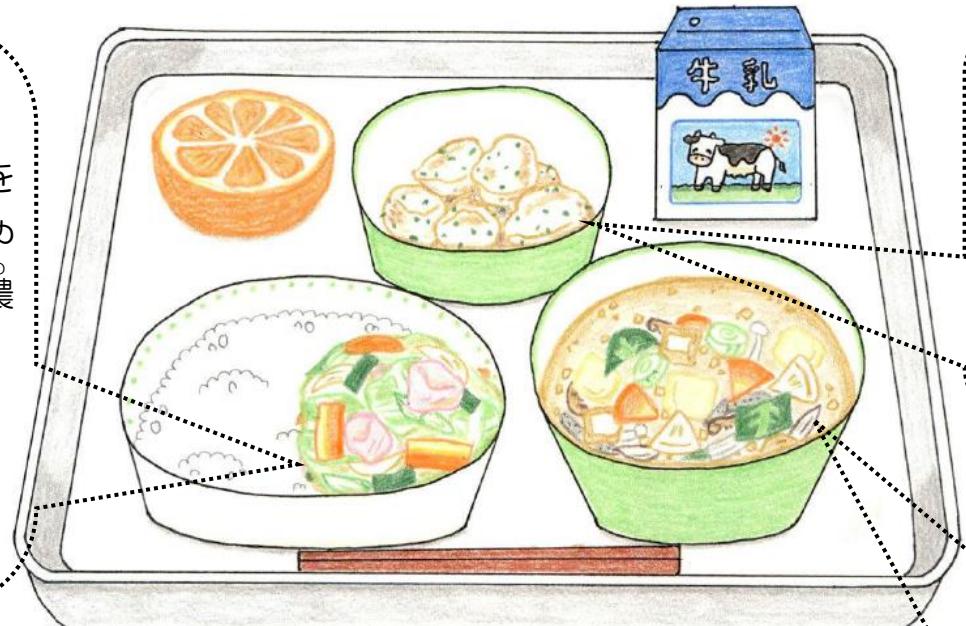


イラスト 高浜海浜小 高島麻美



千葉氏の主なゆかりの地
(地名は現在のもの)

千葉常重は1126年に現在の緑区大椎町から中央区亥鼻付近に本拠地を移し、都市としての千葉を築きました。常重の息子、常胤は源頼朝を助けて、鎌倉幕府成立に貢献した名将です。常胤の息子、胤頼の孫にあたる胤行は、現在の岐阜県郡上市の開発に尽力しました。その歴史にちなんで、岐阜県の郷土料理を味わいます。

里芋ののり塩あげ

岐阜県では里芋の生産が盛んです。里芋は煮物、揚げ物、蒸し物、汁物などいろいろな料理に使われます。今日は里芋を油で揚げて、青のりと塩で味付けしました。

すったて汁

ゆでた大豆をすりつぶしたものみを「すったて」といい、そこに味噌や醤油を加えた汁物が「すったて汁」です。山深い白川村では、大豆が貴重なたんぱく源で豆腐や味噌作りが盛んでした。その過程で「すったて汁」が誕生しました。白川村ではハレの日の行事食として作られています。