

ちばうじ きす ちば おやこさんだい  
 “千葉氏が築いたまち・千葉の親子三代”

12月

ちばうじ ち とくべつ  
 「千葉氏」ゆかりの地 特別メニュー



加 曾 利 貝 塚 P R 大 使 か そ り - め

- ごはん
- 牛乳
- 高野豆腐と大豆のみそがらめ
- ざくざく汁
- ひきなの和え物
- みかん

ざくざく汁

野菜やしいたけ、里芋などの具材を角切りにし、だし汁で煮たりょうりが「ざくざく」です。ざくざくと切っているため、このように呼ばれるようになりました。

高野豆腐と大豆のみそがらめ

高野豆腐は、凍み豆腐とも呼ばれています。豆腐を凍らせて乾燥させた保存食品で、寒くて乾燥した福島県の気候が作るのに適しています。給食では、片栗粉をまぶし、油でカリっとするまで揚げた後、甘いみそのたれでからめます。

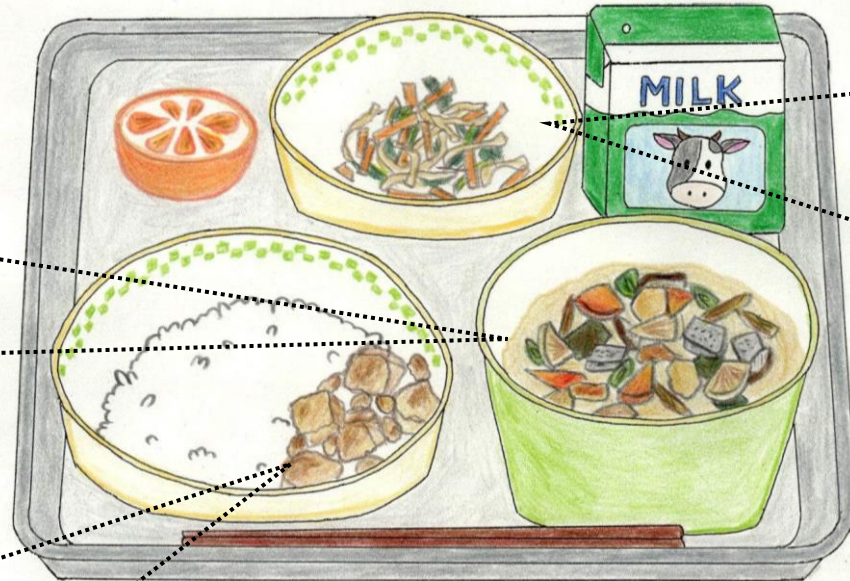


イラスト 高洲小 横山 春菜

今日の給食のねらい

千葉氏のゆかりの地「福島県」の郷土料理を味わう。

ひきなの和え物

ひきなとは、福島県北部の方言で、干切りにした大根やにんじんの意味します。干切りにした大根を干したものが切干大根で、干すことでカルシウムなどの栄養が凝縮します。乾燥した切干大根は、保存食として一年中食べられます。給食では、シャキシャキとした食感を楽しめる和え物にしました。

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、師常は福島県の相馬氏の養子となり常胤とともに功を上げ、源頼朝から多くの所領を与えられました。その後、現在の福島県相馬市、南相馬市の発展に貢献しました。

福島県



↑「千葉氏」ゆかりの地特別メニューの取組みについて、紹介しています。

千葉氏の主なゆかりの地 (地名は現在のもの)