

ちば きず 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”

6月

ちば かいふ ねん き ねんきゅうしよく
 千葉開府900年 記念給食

加曾利貞PR大使がそりーぬ



きょう きゅうしよく
 今日の給食のねらい

ちば かいふ ねん いわ ちばけん
 千葉開府900年を祝い、千葉県の
 しょうざい つか りょうり あじ
 食材を使った料理を味わう。

- のりごはん ●牛乳 ●いわしのカリカリフライ ●紅白もち汁 ●ゆかりあえ ●いちごゼリー

いちごゼリー

ちばし とくさんぶつ
 いちごは千葉市の特産物です。

いわしのカリカリフライ

がつ みすあ
 6月に水揚げされるいわしは
 にゅうばい
 「入梅いわし」といわれ、脂
 あぶら
 がのっています。コーンフレー
 ころも つか しょうかん たの
 クを衣に使い、食感を楽しめ
 るフライにしました。

のりごはん

あまから
 ごはんがすすむ甘辛いたれ
 あ
 と、きざみのりを合わせまし
 ちばけん しょうしよく なが
 た。千葉県はのり養殖の長い
 れきし
 歴史があります。



イラスト 大塚美智代

ゆかりあえ

ちばし おお つく
 千葉市で多く作られている
 しんせん
 新鮮なにんじんやこまつなを、
 うめ かお ゆた あか
 梅の香り豊かな赤しそのふりか
 けて、いろど しょう
 けで、彩りよく仕上げます。

紅白もち汁

いわ ひ
 祝いの日にふさわしい、
 こうはく はい しょうもの
 紅白のもちの入った汁物で
 こうはく げんべい かっせん はたじるし
 す。紅白は源平合戦の旗印
 かんけい
 にも関係があります。

かまくら ばくふ せいりつ こうけん めいしょう ちば つねたね ちち つねしげ ねん げんざい
 鎌倉幕府の成立に貢献した名将 千葉常胤の父、常重は1126年に現在の
 ちゅうおうくいの はなふ きん ほんきよ かま ちば
 中央区亥鼻付近に本拠を構えました。これが千葉のまちとしての始まり（千葉
 開府）とされています。

そして今年、千葉開府900年という大きな節目を迎えました。

ちば しりつがっこう きゅうしよく へいせい ねん ちば
 千葉市立学校の給食では平成28年度より、千葉氏とゆかりのある地域の郷土
 りょうり とくべつ ていきょう じだい ひら こともたち ちばし ほこ
 料理を特別メニューとして提供してきました。時代を拓く子供達が、千葉市に誇り
 をもち、ちばし ゆた みらい かつやく しょう とお おうえん
 をもち、千葉市の豊かな未来に活躍していけるよう、食を通して応援しています。



↑「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。



千葉開府900年

千の葉に 時を刻んで 900年