

12月

# 「千葉氏」ゆかりの地 特別メニュー



きょうの給食のねらい

ちばうじ ち  
千葉氏ゆかりの地

ふくしまけん きょうどりょうり あじ  
福島県の郷土料理を味わう

- ごはん
- 牛乳
- 鶏肉のピリ辛揚げ
- 昆布と切干大根のごま炒め
- こづゆ
- 花みかん

## 昆布と切干大根のごま炒め

寒さの厳しい東北では、長く保存できる乾物を使った料理が多くあります。ごま炒めは、昆布や切干大根を使った噛みごたえのある炒め物です。

## 鶏肉のピリ辛揚げ

福島県は、「会津地鶏」が有名です。唐辛子を発酵させた調味料のコチュジャンを使ってピリ辛のタレを、油で揚げた鶏肉にかけました。

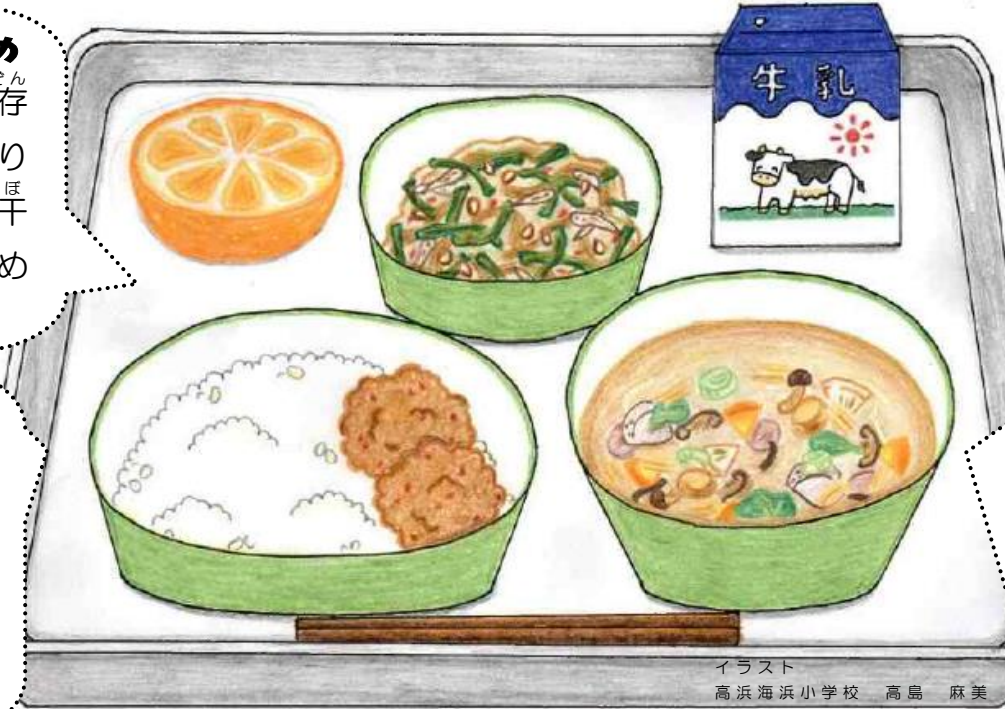


イラスト 高浜海浜小学校 高島 麻美

## こづゆ

こづゆは、福島県の郷土料理です。会津藩のご馳走料理として生まれたこづゆは、現在も正月や冠婚葬祭などの特別な日には欠かせないおもてなしの料理です。ほたての貝柱や昆布でだしを取り、豆麩やたくさんの具材を加え、薄味に味を調えたお吸い物です。

貝だくさんの材料の数は、「奇数」にすると、縁起がよいとされています。



千葉常胤 (1118 - 1201)

平成30年は、千葉のまちの礎を築いた千葉一族の祖、千葉常胤の生誕900年という節目の年です。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、北は東北から南は九州まで、全国各地に領地を獲得しました。今日は千葉氏ゆかりの地「福島県」の郷土料理を味わってください。

