"千葉氏が築いたまち・千葉の親子三代"

「千葉氏」ゆかりの蛇 特別メニュー



今日の給食のねらい

千葉氏ゆかりの地の郷土料理を味わう。

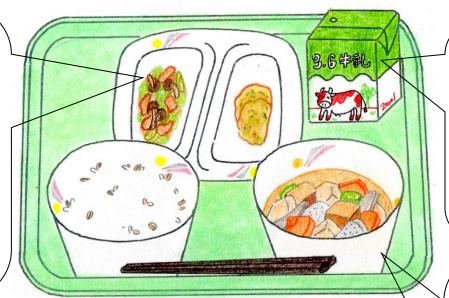
●麦ごはん ●牛乳 ●かまぼこの磯香天ぷら ●鶏ちゃん(岐阜県) ●八杯汁(福島県)



岐阜県の郷土料理

「鶏ちゃん」とは岐阜県郡上市の 地みそ「郡上味噌」を使用し、味 付けした鶏肉をキャベツやねぎな どいろいろな野菜を加えて炒める 料理です。

今回は郡上味噌の代わりに、豆 味噌と赤味噌を使って作りまし た。ごはんに合うおかずです。



平成 28年(2016年)は千葉開府890年

源頼朝を助けて、鎌倉幕府成立に貢献 した千葉常胤の父親である常重が、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。そのため、今年は千葉開府 890年という節目の年です。

千葉県産の牛乳

牛乳は体をつくるために 必要なたんぱく質やカルシ ウムを多く含みます。

毎日、千葉市に近い農場 から運ばれた新鮮な牛乳を 届けてもらっています。

福島県の郷土料理



「八杯汁」とは福島県いわき市で 古くから葬祭や法事のときにふる まわれていた料理です。

あまりにも美味しくて、たくさ ん (八杯) おかわりしてしまうこ とから名づけられました。

具沢山のしょうゆ仕立てで、片 栗粉でとろみをつけた汁です。

