

# 12月 「千葉氏」ゆかりの地 特別メニュー



加曾利貝塚PR大使がそりーぬ

きょう きゅうしょく  
 今日の給食のねらい

ちばうじ ちば おおもりけん  
 千葉氏のゆかりの地、青森県の  
 きょうどりょうり あじ  
 郷土料理を味わう

- ごはん ●牛乳 ●たらねぎごまソースかけ ●きつね和え ●せんべい汁 ●りんご

## りんご

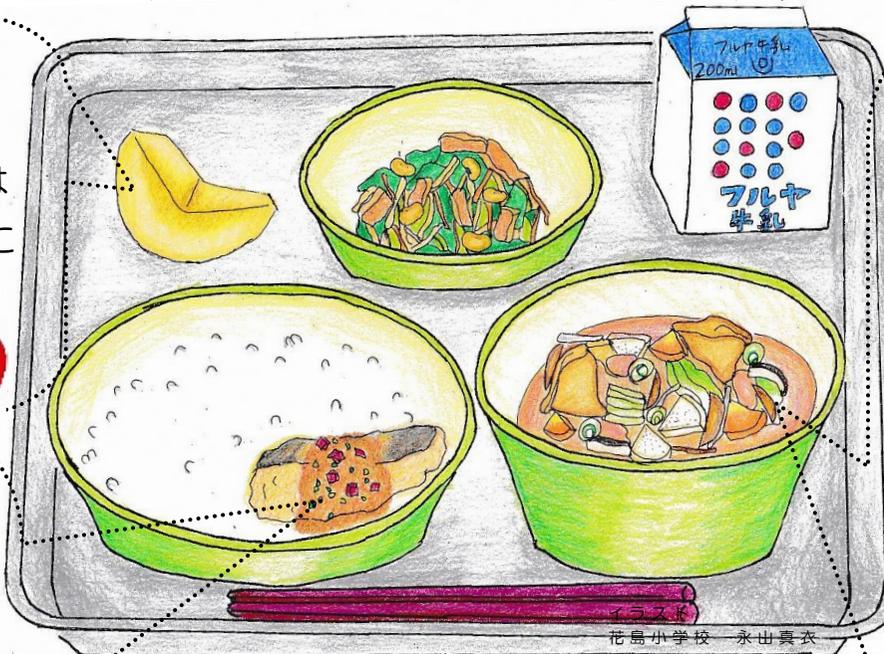
あおもりけん  
 青森県は「りんご」の生産量が全国第1位です。「りんご」は  
 せいさんりょう  
 高血圧などの生活習慣病予防に  
 せいかつしゅうかんびょうよぼう  
 効果のある、食物繊維やカリウム  
 しょくもつせんい  
 が多く含まれています。



## たらねぎごまソースかけ

あおもりけん  
 青森県は「たら」の漁獲量が全国第4位です。12月頃になると、陸奥湾で産卵期を迎えるため、たくさん水揚げされます。白身で、癖がなく、とても食べやすい魚です。

あおもりけん  
 青森県には、この「たら」を使った「子とえ」や「じゃっば汁」などの郷土料理もあります。



花島小学校 永出真衣

## せんべい汁

「せんべい汁」は青森県八戸を中心とした南部地方の郷土料理です。

「せんべい汁」に使う「南部せんべい」は、小麦粉に塩と水を加えて練り、成型して焼いたものです。当時、太平洋沿岸では水害が多かったため、栽培しやすい麦やそばを作り、日持ちするせんべいを作るようになりました。せんべいを主食や間食として、そのまま食べるだけでなく、野菜・肉・魚などの汁にちぎって入れる食べ方をしたことが「せんべい汁」の始まりだといわれています。

ちば いしすえ きす ちばいちぞく そ ちばつねたね  
 千葉のまちの礎を築いた千葉一族の祖、千葉常胤  
 には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、全国各地に領地を獲得しました。

ぜんこくかくち ひろ しそん なか こ あおもりけん  
 全国各地に広がった子孫の中には、その後、青森県  
 とわだし かいほつ じんりょく もの つた  
 十和田市の開発に尽力をした者もいると伝えられて  
 います。千葉氏ゆかりの「青森県」の郷土料理を  
 あじ  
 味わってください。



千葉市社会科  
 漫画 千葉常胤公ものがたり  
 表紙