

「千葉氏が築いたまち・千葉の親子三代」

12月

「千葉氏」ゆかりの地 特別メニュー

加 賀 利 興 隆 P R 大 使 か そ り ぬ



今日の給食のねらい

千葉氏のゆかりの地「佐賀県」の郷土料理を味わう。

●とりこ丼 ●牛乳 ●いかフライ ●のっぺ汁 ●みかんゼリー

とりこ丼

佐賀県鳥栖市は鳥の栖と書きます。昔、ここに住む人々が鳥小屋を作り、雑鳥（くさぐさのとり）を朝廷に献上したことから、のちに鳥栖という地名になったと伝えられています。その鳥栖市で、親しまれているとり肉と卵を使った「とりこ丼」です。給食では、野菜と一緒に炒めてみそ味に仕上げました。

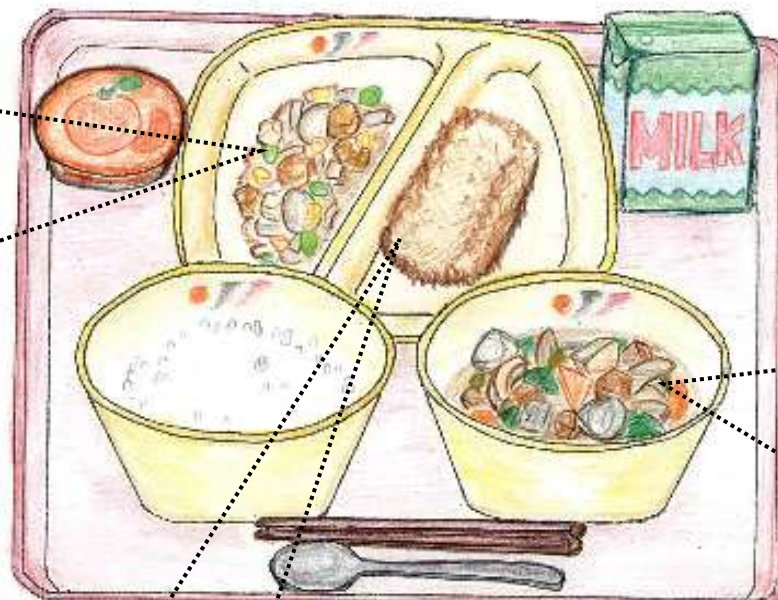


イラスト 松ヶ丘小 大塚 美智代

のっぺ汁

「のっぺ」とは、片栗粉で汁にとろみをつけていることを意味します。とろみのある汁に、さといもやごぼうなどの根菜が入っているのが特徴です。寒い冬に体を温める汁として食べられるほか、冠婚葬祭のときにも食べられている、佐賀県の家庭に伝わる郷土料理です。

いかフライ

玄界灘に面する佐賀県唐津市は、「呼子のいか」をはじめとするいかの産地で、鮮度の高い透明ないかの活きづくりが人気です。給食では、いかのフライを味わいます。

鎌倉幕府の成立に貢献した名将千葉常胤の父、常重は1126年に現在の中央区亥鼻付近を本拠とし、千葉を名乗りました。これが千葉の都市としての始まりです。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、全国の領地を獲得しました。今日は、千葉氏ゆかりの地「佐賀県」の郷土料理を味わいましょう。



↑
「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。

