

千葉県の郷土料理「太巻き祭り寿司」



千葉県の風土は平野と川、温暖な気候であり米の栽培に適しています。その風土の中で 継承されてきた代表的な郷土料理として「太巻き祭り寿司」があります。

千葉県の「太巻き祭り寿司」は、切り口に花などの絵柄や文字が出る華やかさと、絵柄を作るための独特の巻き方で有名です。古くから冠婚葬祭や集まりのときのごちそうとして受け継がれてきました。

「貝を芯にして巻く」という巻き寿司は日本全国に存在し、その時代の農産物や海産物などの食材を生かして、各地の家庭の中で伝えられてきました。

私たち千葉県民は、千葉県の「太巻き祭り寿司」を大切に受け継いでいきたいものです。

千葉県のホームページ (<http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html>) では、「ちばのふるさと料理」の中で紹介しています。



「ヘルシークッキング教室」を開催しました

今年で4回目になる学校栄養士によるヘルシークッキング教室が、8月3日にアビスタと湖北地区公民館で同時開催されました。

過去3回「食物繊維」「カルシウム」「鉄分」と、テーマに沿って 実習を行ってきました。

今年のテーマは…

「子どもが喜ぶ野菜たっぷりメニュー」でした。

学校給食の人気メニューの中から野菜がたっぷりとれ、家庭でも手軽に作りやすいものとして、

「トマトライス」「ごぼうサラダ」「野菜スープ」「きな粉大豆」「グレープフルーツゼリー」の5品を作りました。



～参加者の感想より～

- ・ トマトライスは夏休み中の食事に向いていると思いました。
- ・ 給食の話も聞けて、家での食事の参考になりました。
- ・ 野菜料理のレパートリーが増えました。
- ・ きなこ大豆を家でも作ろうと思いました。
- ・ どれも身近にある調味料で作れるのが良かったです。



これからも学校給食を通して、家庭での食生活に役立つ料理を提案していきます。当日のレシピを裏面にのせてありますので、ぜひご家庭でも作ってください。