

SCHOOL LUNCH LETTER

東金市制70周年記念献立 ～ 市内産物



今日は、東金市が誕生して70周年の記念献立です。市内で作られている産物を使った地産地消(千産千消)メニューです。

黒大豆みそ

黒大豆(お正月に食べる黒豆と同じ)で作られています。風味とコクが強く、皮ごと加工しているので、黒い色が特徴です。

葉ねぎ(極楽ねぎ)

東金市極楽寺で栽培されています。主に都市部に出荷されています。緑の葉がおいしいです。



江戸菜

小松菜を品種改良した青菜。市内で栽培されています。ビタミンAやカルシウムが多いです。



ヤマニ酢

市内の鈴木酢店が製造しています。3年熟成した酒粕を使い、ゆっくり発酵させた、まろやかでやさしい酸味の酢です。

「味付のり」⇒東京湾で養殖された千葉県産のりです。

「米」⇒市内産「ふさこがね」です。 「牛乳」⇒県内産100%です。

「家康タカ狩り汁」⇒1614年と1615年に、徳川家康がタカ狩りで東金を訪れていることにちなんでネーミングした具だくさん汁です。