



にく肉じゃが

ぎゅうにゅう牛乳

平皿

いかのねぎ塩焼き

副菜皿

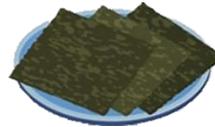
飯碗

はんご飯

のりの佃煮

豆腐とわかめのみそ汁

## 「海苔づくり」の歴史



日本人は**古来から**海苔を食べてきました。貝殻や流木、石にくっついて  
いる海苔を獲ろうと、**江戸時代**に工夫し始めたことが「**海苔づくり**」の始  
まりです。

**千葉県**の**海苔づくり**は1821年、江戸の商人によって始められまし  
た。今では少なくなった**干潟**が**海苔づくりに適している**ことから、干潟の  
多かった千葉の**東京湾全域**に広がりました。今では**市川の近辺だけ**となっ  
ています。市川市では**東京ドーム380個分の海**で、海苔づくりが行われ  
ているそうです。

### 給食室の様子

「のり」と調味料を焦がさぬ  
ようじっくりと煮含め、佃煮  
を作りました。

にんにく・しょうが・長  
ねぎ・調味料で作ったタ  
レにイカを漬け込んで焼  
き上げ、煎っておいたゴ  
マを振りました。

