

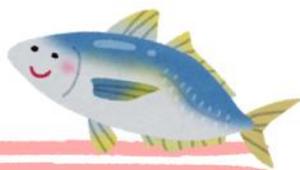
にほんかくち  
日本各地の

きょうどりょうりひとくち

郷土料理一口メモ

がつ  
6月

ちばけん  
千葉県



「日本の棚田百選」認定

大山千枚田



1000年以上の歴史をもつ  
成田山新勝寺



●：これまでに実施した都道府県

さんが焼き



千葉県房総半島の海では、あじ・いわし・さんまなどの魚がたくさん獲れます。この地域の漁師さんは、獲れた魚をみそや薬味と一緒にたたき、「なめろう」という料理を作って食べます。この名前は、あまりのおいしさに皿までなめてしまうことに由来しているそうです。

漁師さんが陸で仕事をするときには、アワビの殻になめろうを入れて持って行き、山小屋で蒸したり焼いたりして食べました。千葉県の方言で、「〇〇の家」のことを「〇〇が」と呼ぶことから、山の家で食べた料理ということで、この料理を「さんが焼き」と呼ぶようになったそうです。

給食では、初夏が最もおいしいといわれる“あじ”を使ったさんが焼きを提供します。

れいわ ねん がつ にち げつ  
令和7年6月9日(月)の  
きゅうしょく どうじょう  
給食に登場します！

令和7年度 五條市立学校給食センター