

# <今日の主役>



江戸の伝統野菜

# 江戸干佳葱

江戸の伝統品種を  
丹精込めて作りしました。

浅葱善

# 江戸千住ねぎ とは・・・

江戸時代に  
東京都の江東区砂町で  
生まれた伝統的な  
「江戸東京野菜」。





千住

江東区で生まれ、  
葛飾区・足立区  
方面へ栽培が  
広がっていきました。

選びぬいた苗を  
1本ずつ植えるため  
とても手間がかかる  
そうです。

一般的な品種のねぎ  
より栽培が難しく  
生産量は  
多くありません。





「伝統的な江戸千住ねぎを守り、文化として伝えていく」

その思いで現在も栽培が続いています。

# 特徴は？



巻きが多くて  
身がしまっています。  
ねぎのうまみと辛みが  
たっぷり！

加熱すると  
とっても甘くなり  
トロツととろけます

# 今日の給食では・・・

鉄板にならべて  
オーブンでこんがり  
焼き上げました



# 江戸千住ねぎと鶏肉 たっぷりの焼き鳥丼です！

めしあがれ～！



参考：（株）葱善 <https://negizen.co.jp/edo-senjunegi/>