

<今日の主役>



江戸の伝統野菜

江戸の伝統品種を
丹精込めて作りしました。

浅葱善

江豆下佳葱®

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 たっぴいの焼き鳥丼です！

めしあがれ～！



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