

令和6年7月31日

報道関係各位

佐倉市 魅力推進部 佐倉の魅力推進課

新五千円札発行記念！ 津田梅子の父にちなみ、
「津田仙メニュー」を『佐倉市役所食堂』で提供します（8/1～9/30）

（最もPRしたいこと）

佐倉市産のお米や野菜にこだわりを持つ『佐倉市役所食堂』が、新五千円札の顔・津田梅子の父であり、佐倉藩出身の農学者・津田仙にちなんだ「津田仙メニュー」を、期間・数量限定でご提供します。

（趣旨）

新五千円札の顔・津田梅子の父は、佐倉藩出身の農学者・津田仙（つだ・せん）。自身がアメリカ留学を経験し、開明的な思想を持った津田仙は、次女の梅子も日本初の女子留学生として渡米させたことは非常に有名ですが、実は優れた農学者でもあります。

津田仙は日本で初めてアスパラガスやイチゴの栽培に成功したほか、日本初のトウモロコシの種子の通信販売や、ブロッコリーやカリフラワー、キャベツなどの西洋野菜を日本に紹介、普及した功績でも知られ、明治時代に「西洋野菜の第一人者」と呼ばれました。

その遺徳をしのび、佐倉市では毎年、津田仙の命日である4月24日頃に、すべての小中学校の給食に「津田仙メニュー」が登場します。「津田仙メニュー」とは、津田仙が日本に広めた西洋野菜をふんだんに使った各学校のオリジナル献立。郷土を学ぶカリキュラム「佐倉学」の一環として、給食を味わいながら歴史を学ぶ食育の授業を毎年実施しているものです。

年に一度、学校でしか「津田仙メニュー」が味わえないなんてもったいない！

そんな多くの声を受け、このたび、『佐倉市役所食堂』がオリジナルの「津田仙メニュー」を開発し、新五千円札の発行を記念した期間限定メニューとして登場することになりました。

栄養満点・色どり満点の「津田仙メニュー」。

みなさんも『佐倉市役所食堂』で味わってみませんか？

（概要）

『佐倉市役所食堂』津田仙メニュー ※数量限定につき電話での事前予約がお勧めです。

**<第1弾>冷製パスタ**

津田仙野菜のブロッコリー、カリフラワー、イチゴを使用したさっぱりとした冷製仕立て。トマトの爽やかさは猛暑でも食欲をそそります！

■提供期間：令和6年8月1日（木）～8月30日（金）

■価格：850円 ■提供数：毎日限定10食



＜第2弾＞五目おこわせいろ

津田仙野菜のブロッコリーとアスパラガス、佐倉市役所食堂自慢の地場産のお米と野菜が夢のコラボ。西洋野菜をせいろ蒸しにして、彩りと栄養価満点です！

■提供期間：令和6年9月2日（月）～9月30日（月）

■価格：850円（ミニせいろは500円）

■提供数・販売方法：未定

（施設紹介）

『佐倉市役所食堂』とは？

佐倉市役所1号館地下1階にある食堂。広々とした店内は明るく落ち着いた内装で、一般にも開放され、市役所職員だけでなく市民にも愛されています。

貝殻亭リゾートが運営する『佐倉市役所食堂』は、いずれのメニューも折り紙付きの美味しさ。人気の唐揚げ定食や日替わり定食、ラーメン、カレー等いずれも本格的で、価格もリーズナブルと評判です。

また、佐倉産のお米や野菜を使った地産地消に積極的に取り組み、不定期で惣菜の販売をしています。店内では地元生産の食品や市内有名店の淹れたてコーヒーも購入できます。



佐倉市役所食堂

■営業時間 午前11時30分～午後3時(L.O)

■電話番号 043-312-8895

■決済方法 現金（食券）又はPayPay

<https://www.city.sakura.lg.jp/soshiki/jinjika/sakurashiyakusyosyokudou/2487.html>

※以上、事前告知等についてご協力をお願いいたします。

取材を希望される場合は、お手数ですが事前に下記問い合わせ先へご一報ください。

【佐倉市役所食堂の津田仙メニューに関するお問い合わせ】

佐倉市役所食堂（担当：小澤） TEL：043-312-8895

【本件へのお問い合わせ】

佐倉市役所人事課（担当：折野・阿部）

TEL：043-484-6104／E-mail：jinji@city.sakura.lg.jp

この情報提供は、各社にファクス送信しました。[送付枚数 2 枚（本票含む）]

【送信元】佐倉市役所 企画政策部 広報課 TEL：043-484-6101／FAX：043-486-8720