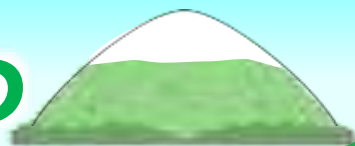




令和7年10月29日の給食

鳥取県の100年フード

大山おこわ



きょうは、鳥取県の100年フードの中から、「伝統の100年フード部門 ～江戸時代から続く郷土の料理～」に認定されている「大山おこわ」を紹介します。



★ 牛乳

★ おかか和え

☺ 八王子産こまつな使用

★ つくね焼き

☺ 八王子産ながねぎ、しょうが使用

★ 大山おこわ

★ さつまいものみそ汁

☺ 八王子産さつまいも、こまつな使用

毎月、日本各地の
100年フードを
給食で紹介
しています。



100年フード を給食で食べて知ろう！

100年フード とは …



地域の食文化を、未来に向けて100年続けていくことを目指した、文化庁の取組です。
現在、全国で300件の食文化が認定されています。

毎月の給食で日本各地の100年フードを食べます！

八王子の魅力あふれる100年フード



そうと

桑都焼き・かてめし

八王子の歴史文化や伝統に触れられる「桑都・八王子のふるさと料理」が、令和6年3月に「未来の100年フード」部門で認定されました！

鳥取県



だいせん

大山おこわ



大山おこわは、大山山麓地域の伝統食の一つとして親しまれています。

しょうゆをベースにさとうの甘さをほんのりと加えた優しい味は、お祝い事などのハレの日に食べられています。

日

本

海

鳥取県

大山

鳥取県は中国地方の北東部に位置しています。

北には日本海、南には大山をはじめとする山々が広がっています。



伝統の100年フード部門
～江戸時代から続く郷土の料理～



令和3年度認定

鳥取県



だいせん

大山おこわ



大山おこわに使う具材は、大山山麓
で採れるきのこや栗、山菜など季節や
地域によっても様々です。

今日の給食では、鳥取県の伝統的な
食材「あごちくわ」を使って作りました。



あごちくわ

