

令和8年2月17日の給食

山梨県の100年フード

ほうとう



山梨県の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「ほうとう」をいただきます。



毎月、給食で
日本各地の100年
フードを紹介して
います。



★ 牛乳

★ 青菜のからし和え
☺ 八王子産こまつな、
にんじん使用

★ 果物(はるみ)

★ 赤魚の薬味焼き
☺ 八王子産ながねぎ使用

★★ 八王子産大根の菜飯

★★ ほうとう汁
☺ 八王子産だいこん、
にんじん、ながねぎ、白菜使用

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4年度認定

山梨県

ほうとう



「ほうとう」とは小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」をたっぷりの具材と一緒に味噌仕立ての汁で煮込んだものです。

お米作りが難しい山間で
米に代わる主食として、
古くから親しまれて
きました。



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4年度認定

山梨県

ほうとう



「ほうとう」は、山梨県民のソウルフードで、山梨全域で親しまれてきましたが、近年は、家庭で食べる頻度が少なくなり、飲食店で食べる機会が増えています。



県外からもほうとうを食べに
多くの人を訪れています。



昔は、各家庭で
食べるのが
普通だった。



豆知識

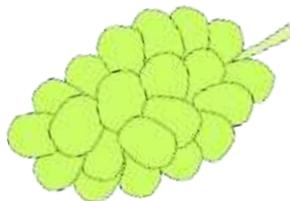
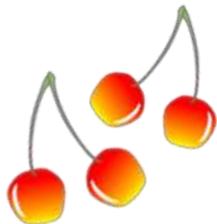
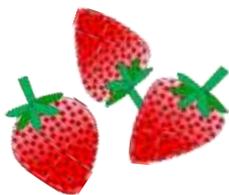


山梨県



山梨県は世界文化遺産の富士山や、八ヶ岳、南アルプスなどが有名で、美しい自然に包まれた地です。

また、フルーツ王国でもあり、多くの種類の果物が作られています。



100年フードを給食で食べて知ろう！

100年フードとは …



地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を100年続く食文化「100年フード」と名付けて、今後も伝えていくことを目指す文化庁の取り組みです。全国で300件の食文化が認められています。

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！