

令和7年10月29日 水曜日

100年フード 鳥取県

★おかか和え

☺八王子産こまつな使用

★牛乳

★豆腐ハンバーグ

★さつまいものみそ汁

☺八王子産こまつな使用

★大山おこわ

ねん きゅうしょく た し 100年フードを給食で食べて知ろう！

ねん 100年フードとは …



ちいき しょくぶんか みらい む ねんつづ
地域の食文化を、未来に向けて100年続けていく
ことめざ ぶんかちょう とりくみ
を目指した、文化庁の取組です。
げんざい ぜんこく けん しょくぶんか にんてい
現在、全国で300件の食文化が認定されています。

まいつき きゅうしょく にほんかくち ねん た
毎月の給食で日本各地の100年フードを食べます！

はちおうじ みりょく 八王子の魅力あふれる ねん 100年フード

そうと や
桑都焼き・かてめし

はちおうじ れきし ぶんか でんとう ふ そうと
八王子の歴史文化や伝統に触れられる「桑都・
はちおうじ りょうり れいわ ねん がつ
八王子のふるさと料理」が、令和6年3月に
みらい ねん ぶもん にんてい
未来の100年フード部門で認定されています！



鳥取県



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。



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。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。

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。