

令和8年2月25日 水曜日

【桑都御膳】

★牛乳

★ 野菜のピリリ漬け

☺八王子産キャベツ、大根、にんじん使用

★ 桑都焼き

☺八王子産桑の葉粉使用

★ かてめし

☺八王子産にんじん使用

★ 絹のお吸い物

☺八王子産にんじん、ながねぎ使用

かてめし



【かて】は「まぜる」という意味です。昔、お米はとても貴重な食べ物だったため、たくさん食べられませんでした。そのため、野菜などをごはんとまぜて量を増やしたのが始まりです。令和6年3月には桑都焼き、絹のお吸い物などとともに100年フードに認定されています。



絹のお吸いもの

シルク(絹)パウダーを入れた団子をかいこの「繭」にそうめんを「絹糸」にみたてたすまし汁です。

ピリリ漬け



八王子市は東京都の中で一番多く、農作物を作っています。ピリリ漬けには八王子産の大根やキャベツを使用し、食欲をそそるピリ辛に味付けをします。

白身魚の 桑都焼き



八王子が「桑都」とよばれていたことにちなみ、八王子産の桑の葉パウダーを混ぜたソースを作り、魚にかけて焼きます。



八王子八景 「桑都の晴嵐」



桑畑が広がり、養蚕が
盛んに行われ、市が
にぎわっている様子

養蚕や機織りは、古くから農家の大切な仕事でした。

絹織物の生産が盛んに行われ、蚕のえさとなる

桑畑が広がる様子から、人々は「桑都」とよびました。

