

令和8年4月24日(金)

桑都・ふるさと料理



★ 桑都焼き  
☺八王子産桑の葉粉使用

★ 牛乳

★ごま和え

★ かてめし

★ かきたま汁  
☺八王子産こまつな使用

# 100年フードを食べて食文化を学ぼう！



## 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329件の食文化が認定されています。

／どうやったらなれるの？／

## 認定基準をかんとん紹介！



### ● その地域ならではの料理であること

その土地の自然や歴史、くらしの中から生まれた特別な料理である

### ● 代々、受け継がれてきたこと

親から子、子から孫へ、何世代も続いて食べられてきた料理で、  
地域の人みんなが作ってきた料理である

### ● 「これからもずっと守ります！」と宣言している団体があること

地域の団体(市役所、観光協会、保存会など)が活動している

## 100年フードの3部門

### 1. 伝統の100年フード部門

➤ 江戸時代から続く郷土料理

### 2. 近代の100年フード部門

➤ 明治・大正時代に生み出され地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化

### 3. 未来の100年フード部門

➤ 昭和以降に生まれ、100年続くことを目指す食文化

今回の地域と食文化は

# 八王子市



桑都・八王子のふるさと料理

## 桑都焼き・かてめし



### ●桑都焼き

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

### ●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であり、たくさん食べられませんでした。そのため、野菜などをほとんどまぜて量を増やしたのが始まりです。



他にも給食では、桑都・八王子の歴史文化を伝える「日本遺産献立」や「ふるさと料理」を提供しています。