

令和8年2月27日 金曜日

【桑都御膳】



★ 野菜のピリリ漬け

☺八王子産キャベツ、大根、にんじん使用

★ 牛乳

★ 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、長ねぎ使用

桑都御膳



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もまぜて量を増やしたのが始まりです。

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、魚にかけて焼きました。



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、キャベツ、にんじんを使いました。

絹のお吸い物

白玉をかいこの「繭」に、そうめんを「絹糸」にみたてたすまし汁です。





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。

