令和7年10月30日(木) 100年フード 鳥取県



100年アードを給食で食べて知る分別



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



八王子の100年フード

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ています!





鳥取県

大山おこわ





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。