

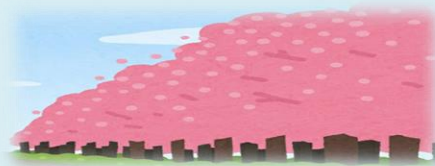
第三弾

たき やま ご ぜん 滝山御膳



まなぼう！たべよう！
つたえよう！
八王子の歴史文化

滝山城跡は、「続日本100名城」にも選ばれた城で、桜の名所としても知られています。秋川のほとりに広がる高月の水田の先に造られた城で、山の自然の形を利用した堀がある「山城」です。「滝山御膳」は、滝山城跡と周りの地域の環境や風習などにちなんだ献立です。



米粉揚げがカリッとしておいしいな。

大根も小松菜も八王子産の野菜を使っているんだって！

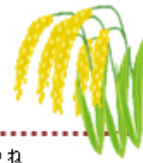


八王子でも米粉がとれるんだ、知らなかった！



た き や ま こ ぜ ん

滝山御膳



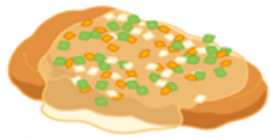
麦ごはん



こめつく さか はちおうじ こめ かね
米作りが盛んな八王子ですが、米はお金に
か むかし むぎ
換えることができたため、昔はできるだけ麦を
ま た こめ せつやく
混ぜて食べ、米の節約をしていました。

魚の米粉揚げ

清流あんかけ



はちおうじさん こめ ばーせんわく たかお てんく
八王子産のお米100%で作る「高尾の天狗」
にほんしゅ つく とし こめ こ しろみぎかな
という日本酒を作った時にできる米粉を白身魚に
あぶら あ こめ はち おうじ たかつきせいりゅうまい
まぶして油で揚げます。米は、八王子高月清流米、
あきがわ せいりゅう
ひとつごちで、秋川の清流を
つか さいばい こめ
使って栽培した米です。
やさい せいりゅう
野菜ときのこたっぷりの清流を
みた た
見立てたあんをかけて食べます。



若松鍋



みやしたまち わかまつじんじや まつ めいぶつ
宮下町にある若松神社のお祭りの名物です。
ちか と やさい ぶたにく つく
近くで採れた野菜と豚肉で作ります。
よいみや まつ せんじつ た よくじつ
宵宮（お祭りの前日）に食べるもので、翌日のお
まつ そな ちから い
祭りに備えて力をつけるため、うどんを入れるよう
になりました。きゅうしょく みじか するもの
給食ではうどんを短くして、汁物で
た
食べます。

れ せ し ぶ ん 文 化 を 大 切 に、 お い し く 食 べ て、 伝 え よ う ！