

令和7年11月13日の給食

富山県の100年フード

よごし



きょうは、富山県の100年フードの中から、「伝統の100年フード部門 ～江戸時代から続く郷土の料理～」に認定されている「よごし」を紹介します。



★ よごし

☺ 八王子産にんじん、こまつな、だいこん使用

★ 牛乳

★ さばの塩焼き

★ ごはん

★ 呉汁

☺ 八王子産にんじん、だいこん、ながねぎ使用

毎月、日本各地の
100年フードを
給食で紹介
しています。

100年フード を給食で食べて知ろう！

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300件の食文化が認定されています。

毎月の給食で日本各地の100年フードを食べます！

八王子の魅力あふれる100年フード



そうと

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」部門で認定されました！

伝統の100年フード部門
～江戸時代から続く郷土の料理～



令和4年度認定

富山県

よごし



「よごし」は、ゆでた野菜を味噌で味つけした料理です。

となみ
主に富山県の砺波平野を中心に食されます。

となみ

砺波市は富山県西部にある市で、田んぼの中に家が点在する
さんきよそん
「散居村」の風景が有名です。

チューリップの産地として知られています。



伝統の100年フード部門

～江戸時代から続く郷土の料理～



令和4年度認定

富山県

よごし



よごしは、材料や味つけに決まりはなく、家庭ごとに味が異なります。夜に作って翌朝食べることから
^{よご}「夜越し(夜を越すこと)」が名前の由来となっています。

お米が足りない時代におなかを満たす工夫として毎朝必ず食べられていたそうで、現在では、野菜不足の解消にも役立つと注目されています。



八王子市の100年
フードの「かてめし」
と同じですね。

お米が足りない
時代のお腹を満たす
工夫というところは、

