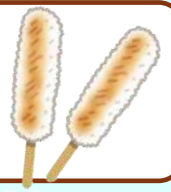




令和8年1月19日の給食

秋田県の100年フード

きりたんぽ



秋田県の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「きりたんぽ」をいただきます。



毎月、給食で日本各地の100年フードを紹介しています。



★ 野菜と油揚げのごま和え

☺ 八王子産こまつな、にんじん使用

★ 豚肉の生姜焼き

☺ 八王子産にんじん使用

★ 牛乳

★ ごはん

★★ きりたんぽ汁

☺ 八王子産だいこん、にんじん、ながねぎ、こまつな使用

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3年度認定

秋田県

きりたんぽ



「きりたんぽ」は、秋田県大館市で江戸時代から親しまれてきた家庭料理です。

ごはんをつぶして串にさしたもので、焼いたものを主に鍋や汁物に入れて食べます。





秋田県

きりたんぽ



きりたんぽ鍋は、
比内地鶏のだしに
地元の具材、
そして、きりたんぽ
を入れた鍋だ



大館市では、新米の時期になると、新米のきりたんぽと脂の乗った比内地鶏を味わう「たんぽ会」が開かれ、街はきりたんぽ一色になるそうです。



きりたんぽは、大館の人々にとって、客をもてなすためにも欠かせない食材であり、生活から切り離せないものとして、現在まで受け継がれてきました。



自然が豊かな秋田県は、
温泉・祭りなどの観光が
人気で、なまはげなどでも
知られています。

大館市は、県北に位置し、
きりたんぽや、秋田犬の里
としても有名です。

今日の給食のきりたんぽ



100年フード を給食で食べて知ろう！

100年フード とは …



地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を100年続く食文化「100年フード」と名付けて、今後も伝えていくことを目指す文化庁の取り組みです。全国で300件の食文化が認められています。

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！