

令和7年4月17日の給食



八王子の自然豊かな環境で育った食べものや、地域の歴史文化を取り入れた日本遺産献立などは、桑都・八王子の『ふるさと給食』です！



桑都・八王子の『ふるさと料理』
かてめし・桑都焼きは、
「100年フード」に認定されて
います。



★ ごま和え

☺ 八王子産キャベツ使用

★ 牛乳



★ 桑都焼き

☺ 八王子産桑の葉粉使用

★ 果物(デコポン)



★★ かてめし

★ すまし汁

☺ 八王子産長ねぎ、
小松菜使用

—みらいへつなげよう！—



八王子市の学校給食では、ふるさとの食文化を絶やさず受け継ぎ、家庭や地域にも伝えながら、「桑都・八王子」の誇れる文化を未来へ紡いでいきます。

「ふるさと給食」ロゴの意味

オレンジ色は太陽
緑色は自然の恵み
水色は水
茶色は大地



3枚の葉は
八王子の特産品
桑の葉

背景の曲線は
高尾山

食育メモや食育だよりに登場します。

100年フードに認定されています！

そうと
桑都・八王子のふるさと料理

桑都焼き・かてめし



令和6年3月、「桑都・八王子のふるさと料理」は、八王子の自然豊かな環境で育った食べ物や地域の歴史文化に触れられることから、100年フードに認定されました。



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、文化庁の取り組みみです。

現在、全国で300件の食文化が認定されています。



100年フードに認定されています！



そうと
桑都・八王子のふるさと料理



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まぜて量を増やしたのが始まりです。



桑都焼き

八王子が「桑都」とよばれていたことにちなみ、八王子産の桑の葉粉を混ぜたソースを魚にかけて焼きました。



かてめし 商品化

期間限定4/1～4/30

関東地方のスーパーなどで販売

かてめし
おにぎり

かてめし
ごはんパック



商品パッケージの
二次元コードから、
レシピを見ることが
できます。