

令和7年5月16日の給食



日本遺産 献立

八王子車人形御膳

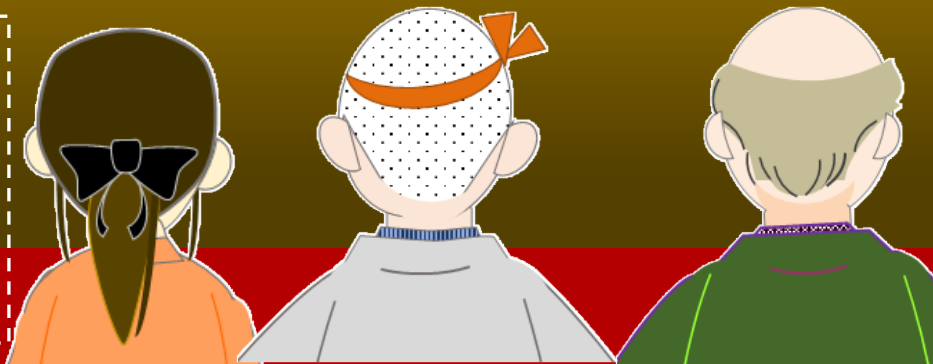
五月十六日の給食

「八王子車人形」は、養蚕や織物で発展した桑都・八王子で江戸時代から育まれた伝統芸能です。
令和4(2022年)年3月、国の重要無形民俗文化財に指定されました。



※ 重要無形民俗文化財

日本各地に伝わる祭り・芸能などの無形民俗文化財のうち、重要なものを国が指定・選定・登録し、重点的に保護するもの。



八王子車人形御膳

じょうしきまく
★ 定式幕和え

☺ 八王子産小松菜使用

★ 牛乳

★ 果物(湘南ゴールド)

みそを
桑の葉粉で
色付け

★ 鶏の桑都みそ焼き

☺ 八王子産桑の葉粉使用

さんばそう

★ 三番叟ごはん

丸い
焼き麩が
ポイント

★ ろくろ車のすまし汁

☺ 八王子産長ねぎ使用

「三番叟」とは、
舞台の幕開けに
演じる舞です。



さんばそう

三番叟ごはん



舞台の幕開けに舞う「三番叟」には
五穀豊穡の祈りがこめられています。
衣装の色を4つの穀物と
青のりで表現しました。



三番叟

能の「翁(おきな)」で、千歳(せんざい)・
翁に次いで3番目に出る老人の舞のこと。

五穀豊穡への祈りをあらわすと言われる。

鶏の桑都みそ焼き



味噌に八王子産桑の葉粉を
入れて色付けしました。



じょうしきまく

定式幕和え



舞台は、黒、萌黄(緑)、柿(茶)の
定式幕が 開いて始まります。
ひじき、小松菜、にんじんで
幕の色合いに見立てました。



ろくろ車のすまし汁

車輪の形の焼き麩を浮かべました。



ろくろ車



ろくろ車

内側に車輪を付け、自由に動けるように
した木製の箱。これに座って人形を操るの
で「車人形」という。



こりゅう

五代目 西川古柳 家元から はちおうじっ子のみなさんへ

今日の給食をきっかけに、八王子の
伝統芸能について、ぜひ調べてみて
くださいね。

そして八王子市に残る伝統芸能を
誇りに思えるように、一緒に盛り上げ
ていきましょう。



日本遺産と給食

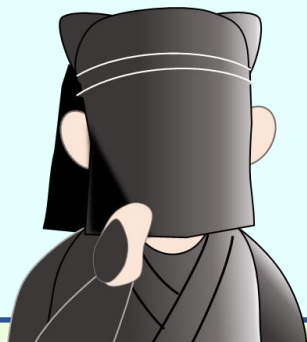


桑都物語

令和2年(2020年)6月、本市の「霊気満山
高尾山 ～人々の祈りが紡ぐ桑都物語～」が、
東京都で初めて日本遺産に認定されました。

これを記念して、本市の給食では、「日本遺産
献立」を考案しました。

日本遺産献立には、全部で5種類の御膳が
あります。今日の「八王子車人形御膳」も、
その一つです。





日本遺産献立のうち、「桑都御膳」の主食の「かてめし」と主菜の「桑都焼き」は、令和6年（2024年）3月、文化庁の100年フードに認定されました。

八王子市では、これからも、給食を通じて八王子の歴史や文化を学び、八王子の魅力と郷土への誇りを再発見して未来へとつないでいく心を育んでいきます。

ーみらいへ つなげよう！ー

認定証

八王子市教育委員会様

[3]未来の100年フード部門 ～目指せ、100年！～

桑都・八王子のふるさと料理～桑都焼き・かてめし～

令和5年度 100年フード認定



貴団体を上記のとおり認定します

令和6年3月5日

100年フード有識者委員会

文化庁 令和5年度食文化機運醸成事業
100年フードに認定されました



桑都・八王子のふるさと料理
～桑都焼き・かてめし～

（[3] 未来の100年フード部門～目指せ、100年！～）

100年フード認定

八王子市教育委員会は、100年フードに認定された「桑都・八王子のふるさと料理～桑都焼き・かてめし～」を地域の誇りとして、継承いたします。

100年フードとは？

- ・地域の風土や歴史・風習の中で個性を活かしながら創意工夫され、育まれてきた地域特有の食文化
- ・地域において、世代を超えて受け継がれ、食されてきた食文化

八王子市教育委員会

