

令和7年6月24日の給食

高知県の100年フード

ゆのすの恵み料理



きょうは、高知県の100年フードの中から、「未来の100年フード部門」で認定されている「ゆのすの恵み料理」を紹介します。

八王子市の給食では、
毎月、日本各地の

100年フードを

紹介しています。



★ ごま和え

☺ 八王子産
小松菜使用

★ 牛乳

★ ゆのす香る
ねぎ塩チキン
☺ 八王子産にんにく使用

「ゆのす」とは、
ゆずを皮ごとを絞って
保存したものです。



★ ごはん

★ 呉汁

☺ 八王子産大根、玉ねぎ、
じゃがいも、小松菜使用



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!





未来の100年フード部門 ~目指せ、100年!~

高知県

令和3年度認定



ゆのすの恵み料理

高知県香美市では、多くの料理にゆずが使われています。例えば、昔から高知県で食べられている田舎寿司のすし飯、鍋の出汁、デザートなど使い道はさまざまです。

ゆずを皮ごとを絞って保存したものを「ゆのす」と呼び、大切に使っています。



高知県は四国地方の南部に位置し、温暖な気候が特徴です。

ゆずの栽培が盛んで、生産量が全国1位です。