

令和7年6月30日 月曜日

100年フード 高知県

★ごま和え

☺八王子産にんじん、小松菜使用

★牛乳

★ゆのす香る ねぎ塩チキン

★ごはん

★呉汁

☺八王子産大根、にんじん、じゃがいも、小松菜使用



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250件の食文化
が認められています。

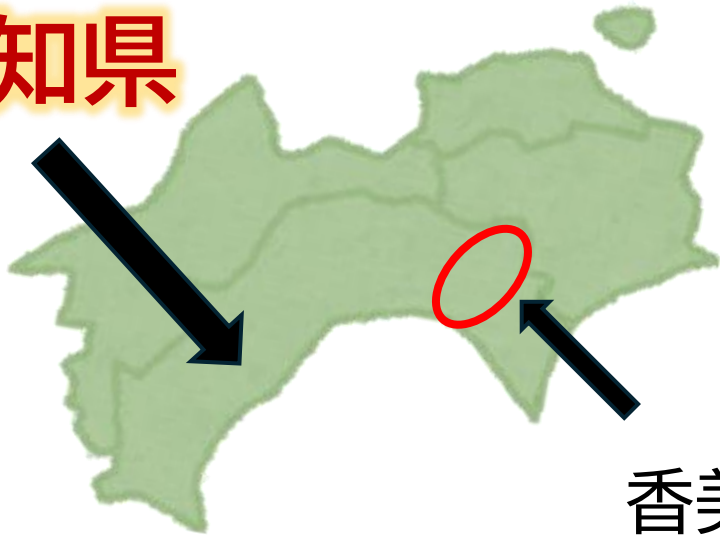
八王子市は…



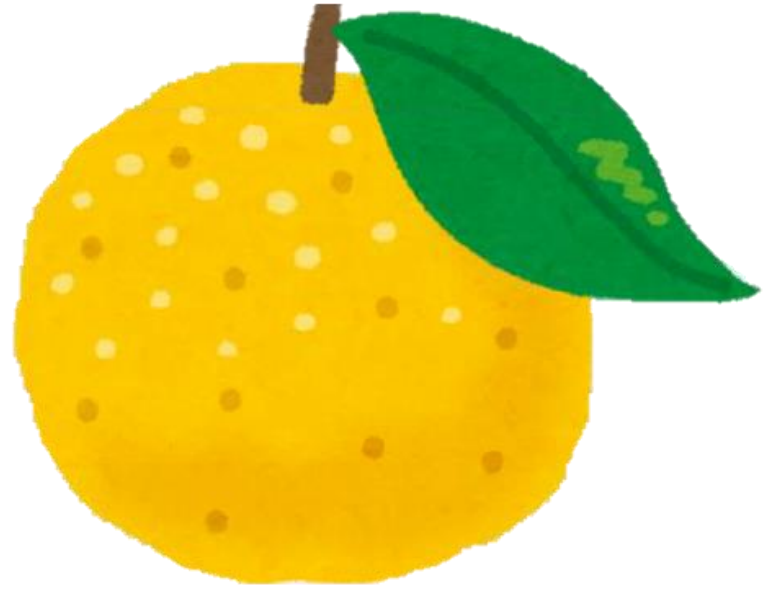
八王子の歴史文化や伝統に触れられる
「桑都・八王子のふるさと料理」が、
令和6年3月に未来の100年フード
部門で認定されました！

今月の100年フードは「高知県」

高知県



香美市



高知県は四国地方の南部に位置していて、
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

高知県 「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。

給食では、「ゆのす香る ねぎ塩チキン」をいただきます。