

令和8年9月10日 木曜日

100年フード 三重県

★スタミナキャベツ

☺八王子産にんにく

★牛乳

★とんてき

★ごはん

★えのきのみそ汁

☺八王子産大根、にんじん、長ねぎ

八王子市学校給食センター はちっこキッチン南大沢

100年フードを食べて 食文化を学ぼう！



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329件の食文化が認定されています。

／どうやったらなれるの？／

認定基準をかんたん紹介！



● その地域ならではの料理であること

その土地の自然や歴史、くらしの中から生まれた特別な料理である

● 代々、受け継がれてきたこと

親から子、子から孫へ、何世代も続いて食べられてきた料理で、
地域の人みんなが作ってきた料理である

● 「これからもずっと守ります！」と宣言している団体があること

地域の団体(市役所、観光協会、保存会など)が活動している



100年フードの3部門



1. 伝統の100年フード部門

- 江戸時代から続く郷土料理

2. 近代の100年フード部門

- 明治・大正時代に生み出され地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化

3. 未来の100年フード部門

- 昭和以降に生まれ、100年続くことを目指す食文化

今回の地域と食文化は

三重県四日市市



とんてき



四日市市は三重県の北部にあります。
昔この地域で、**四**のつく**日**に**市**場が開か
れていたことから「四日市」という名前
がつけました。現在でも11の定期市が
開かれています。

今回の地域と食文化は

三重県四日市市



とんてき

分厚い豚肉をにんにくと一緒に濃いめのたれでソテーし、たっぷりの千切りキャベツをそえた料理です。昔から、働く人が元気になるスタミナ料理として、街のいろいろな店で食べられています。

今では、四日市とんてき協会と高校生が一緒に新しいメニューを開発するなど、四日市市のソウルフードとして親しまれています。

給食では、豚ロース角切り肉を使ってにんにくを加えたタレをかけて食べます。

