

令和8年2月9日 月曜日



100年フード【山梨県・ほうとう】

★ 青菜のからし和え
☺八王子産小松菜、にんじん使用

★牛乳

★ 果物
(ネーブルオレンジ)

★ 赤魚の薬味焼き
☺八王子産長ねぎ使用

★ ごはん

★ ★ ほうとう汁
☺八王子産大根、にんじん、
長ねぎ、白菜使用

八王子市学校給食センター元横山

山梨県



山梨県は世界文化遺産の富士山や、八ヶ岳、南アルプスなどが有名で、美しい自然に包まれた地です。またフルーツ王国でもあり、多くの種類の果物が作られています。

ほうとう



「ほうとう」とは小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」をたっぷりの具材と一緒に味噌仕立ての汁で煮込んだものです。お米作りが難しい山間で米に代わる主食として、古くから親しまれてきました。現在は家庭で食べる頻度が少なくなり、飲食店で食べる機会が増えています。県外からもほうとうを食べに多くの人を訪れています。