

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。

★牛乳

★鮭の塩焼き

★小松菜とはくさいの和え物

☺八王子産にんじん、白菜使用

★阿蘇たかな飯

★呉汁





阿蘇たかな漬



阿蘇高菜 は阿蘇地域 でしか採れない野菜で、茎が細くて歯ごたえがあるのが特徴です。3月中旬 から下旬にかけ、手作業で収穫されます。阿蘇たかな漬は江戸時代から食べられている保存食で、阿蘇地域の食卓になくてはならない一品です。

今日の給食では「阿蘇たかな飯」をいただきます。



阿蘇地域 は熊本県東部に位置しています。寒暖差が大きい気候が特徴です。

世界最大級のカルデラ(噴火によってできたくぼみ)を有する活火山の阿蘇山があり、火山灰由来の土壌が広がっています。

