

令和7年9月17日 水曜日

100年フード「かつめし」



★牛乳

★ピリ辛大根

☺八王子産にんじん、きゅうり使用

★★かつめし

★わかめとえのきのスープ

☺八王子産ながねぎ使用

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ています！

八王子市教育委員会 八王子市学校給食センター檜原第二調理場



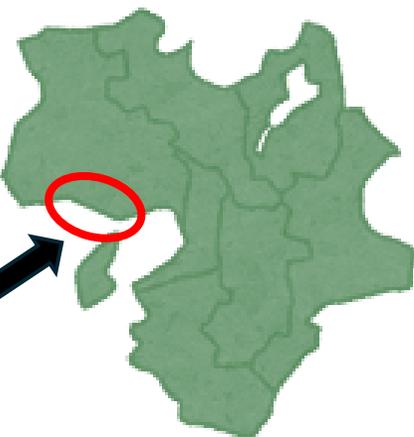


兵庫県

兵庫県



加古川市



兵庫県は、日本のほぼ中央にあり、北は日本海、南は瀬戸内海から太平洋に面しています。同じ県内でも場所によって気候や文化の違いがあります。

かつめし

かつめしは、洋皿に盛ったごはんの上
にビーフカツをのせ、デミグラスソース
系のソースをかけてゆでキャベツを添え
た、加古川市のご当地グルメです。

「おはしで気軽に食べることができる
洋食」として親しまれています。
給食ではトンカツをごはんのうえにのせ
ていただきます。

