



日本遺産

JAPAN HERITAGE



日本遺産献立給食

〜人々の祈りが紡ぐ桑都物語〜

靈気満山 高尾山



『はちおうじしの学校給食』は下記からご覧ください。

↓八王子市ホームページのサイト内検索で↓

学校給食・食育

検索



令和2年10月

「日本遺産献立」給食

 八王子市教育委員会

学校教育部 保健給食課

お問合せ先：042-620-7331



まとめられています。八王子の歴史を知り、八王子の魅力を再発見し、郷土への誇りと
未来に大切に受け継いでいく心を育むためにストーリーにちなんだ給食を
市内全小・中学校で提供しました。

国が認定する制度で、その地域の歴史や文化の魅力が一つのストーリーとして

日本遺産とは、たくさんの人に日本の魅力を伝えるために

令和2年6月 八王子は都内で初めて日本遺産に認定されました。



八王子城御膳



しゅう げつ

秋月ごはん



八王子八景の一つである「八王子城の秋月」をイメージしたメニュー。古代米を入れて色づけしたごはんに、甘く煮た栗が入ったごはんです。秋の夜空に浮かぶ美しい月を古代米と栗で表現しました。

石垣揚げ

八王子城には、敵からの攻撃を防ぐために石垣がありました。石垣揚げは白ごまと黒ごまを混ぜた衣が石垣のように見えることからこの名前がつけられました。

はち おう じる

八王汁



八王子の名前の由来になった八人の王子にちなんで、八王子で収穫された八種類の野菜を入れた汁なのです。



八王子城御膳



桑都御膳



かてめし

「かて」は、「まぜる」という意味です。昔、お米はとても大切な食べ物で、たくさん食べられなかったため、野菜などをごはんともませて、量を増やしたのが始まります。

桑都焼き



八王子が「桑都」とよばれていたことにちなみ、桑の葉パウダーを混ぜたマヨネーズソースを作り、魚にかけて焼きました。

絹のお吸いもの



シルク(絹)パウダーを入れた団子をかこの「繭」に、そうめんを「絹糸」にみたてたすまし汁です。



桑都御膳



大本山高尾山薬王院料理長監修

高尾山御膳



～精進料理～

がんもどき



がんもどきは、豆腐をつぶして細かく切った野菜などと混ぜ、油で揚げた料理です。雁という鳥の肉に味を似せたことから、がんもどき(雁擬き)という名前がつけられたと言われています。

八王子きくらげの

佃煮

八王子で収穫されたきくらげを椎茸や昆布と一緒に甘辛く煮ました。

精進料理では、だしとして使われた椎茸や昆布も佃煮にして大切にいただきます。

すい あい じる

精進だしの翠靄汁

「精進だし」は、昆布や椎茸などの植物性の食材でとっただしです。汁の中にあおさをいれて、翠靄(緑色のもや)を表しました。



高尾山御膳



日本遺産

過去・現在・未来へと紡ぐ ぼくわたしの 日本遺産