

# 100年フードデータベース

都道府県名	東京都		
100年フード名	桑都・八王子のふるさと料理 ～桑都焼き・かてめし～		
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input checked="" type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 不詳		
主な伝承地域	八王子市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>かつて養蚕が盛んであった桑都・八王子には里山や畑で収穫される地場食材をふんだんに使用した、地域の歴史文化にも触れられる、ふるさとで生まれた料理があります。例えば、古くから伝わる「かてめし」や地域ゆかりの桑の葉を使用した「桑都焼き」などです。桑の葉は、亜鉛、鉄、カルシウムなどのミネラル、食物繊維を多く含んだ八王子の特産品です。</p> <p>八王子の学校給食では、子どもたちに歴史文化や伝統、郷土の魅力を伝えながら地域への愛着を育むことを目標に、「ふるさと料理」を世代を超えて栄養士が受け継ぎ、生産者の協力により提供してきました。</p>		
特徴	食材	桑の葉粉や野菜などの地場食材	
	製造方法・調理法	<b>【ふるさと料理の一例】</b> 桑都焼き・・・桑の葉粉、みそ等の調味料を合わせてソースを作り、魚の切り身にかけてオーブンで焼く。	
	道具・食器	特になし	
	種類・主な食べ方	<input checked="" type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜 <input checked="" type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市内給食センター実施の試食会で提供（一部飲食店でも提供予定）</li> <li>・市立小・中・義務教育学校の給食で提供</li> <li>・市の施設やスーパーマーケット等でレシピ配布</li> </ul>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<b>【知】</b> 「桑都・八王子のふるさと料理レシピ」公開URL <a href="https://www.city.hachioji.tokyo.jp/kurashi/kyoiku/003/007/005/p033464.html">https://www.city.hachioji.tokyo.jp/kurashi/kyoiku/003/007/005/p033464.html</a>		