食育だより





🖔 はち。こ通信 🖁



令和 7 年 11 月 八王子市学校給食センター 南大沢

八王子産

\Box いい歯の日

むし歯予防のためのポイントは「よく噛んで食べること」です。 よく噛んで食べるとだ液がたくさん出て食べ物のカスや細菌 を洗い流してくれます。歯をみがく以外にもむし歯を予防する ことができるので、ぜひ実践してみてください。

13 日 日本遺産献立 ~高尾山御膳~

八王子の歴史や文化が日本遺産に認定された ことを記念した献立です。高尾山の自然の豊かさと 厳かな様子、紅葉を表現した献立です。

高尾山に住むといわれている天狗とその帽子を イメージした「天狗ごはん」や山の中に立ちこめる みどり色の靄である「翠靄(すいあい)」をイメージ した汁物をいただきます。







100年フード ~富山県「よごし」~ 14 日

砺波市は富山県西部にある市で、田んぼの中に家が点在する 散居村の風景が有名です。「よごし」は、ゆでた野菜をみそで味 付けした料理で、夜に作って翌朝に食べることから、夜を超す、「夜越し」と名付けられました。家庭ごとに味が違い、 昔から人々の健康を支えてきた知恵の料理です。



中学生が考えたバランス献立

別所中学校 2年生の生徒が考案しました。

伝統の料理を味わっていただきましょう。

*わかめごはん *豆腐ハンバーグ *ポテトサラダ

*たまごスープ ました。

*さつまいもごはん *鶏の照り焼き

*ほうれん草のごま和え *みそ汁

給食を残してしまう人が多い ので、"もぐもぐ食べ進むように"という思いを込め

献立を考えて くれた生徒の コメントです。

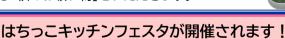
1つ1つの料理が主役です。 さつまいもの甘さで気持ちが軽くなり、 鶏の照り焼きでエネルギーチャージ! みそ汁の温かさで心も体もほっとします。



だしで味わう和食の日

24日は和食の日です。削り節と昆布の だしで作る「秋のお吸い物」をいただきます。

給食では、普段さばといわしの削り節や煮干しなどで だしをとっています。削り節と昆布の合わせだしは、 お浸しの醤油を割ったり、煮物に使ったりと、とても 重宝します。給食では25日に削り節と昆布のだし で作る「秋のお吸い物」をいただきます。



ぜひお越しください♪

11月 8日(土)10時~15時 給食センター楢原

11月22日(土)10時~14時30分 給食センター寺田

11月29日(土)10時~14時30分 給食センター元八王子

11月給食試食会

□開催日:6.13.20日

□申込は1週間前までにWEBまたはお電話で 【給食センター南大沢】

2042-689-4317



『地産地消月間』です!

八王子市は、都内一位の農業生産高を誇り ます!中でも11月は、様々な農作物が収穫されます。八王子市立の学校給食では、11月を地産地消 月間とし、八王子産の農産物への理解や自然の恵みへ の感謝の心を育むことができるよう、市立小中学校、義 務教育学校で地場野菜を積極的に給食に取り入れてい きます。

給食センターでは、年間出荷予定を考慮した献立を作 成しています。昨年度の11月に使用した野菜のうち、八 王子産野菜は約33.3%、年間平均では、36.9%(重量 ベース)の量を給食に使うことができました。

今月の地場野菜の収穫予定は、米をはじめ、小松菜、 大根、きゅうり、キャベツ、長ネギ、人参、里芋、白菜、 根しょうが、かぶ、チンゲン菜、さつまいもと、種類も 豊富です。

八王子産の白いごはんを食べる日 21 日

新米の季節です。今年度も高月町、加住町、元八王子町、 長沼町、川口町、東中野の農家さんのご協力で、八王子市 内の保育園、幼稚園、都立学校、小中学校、義務教育学校 で一斉に八王子産の新米をいただきます。

キヌヒカリ、コシヒカリ、キヌムスメ、 アキニシキのブレンドです。



季節の食材を使って



八王子市上恩方町には、 ゆずの木がたくさんありま す。今年も恩方中学校の2年 生がゆずを収穫してくれまし た。八王子産の香りのよい 「ゆず」を白菜と一緒にいた だきます。

27日 八王子産ゆず

八王子市では「春大根」、 「秋冬大根」がたくさん作ら れています。はち大根おろ しスパゲティは八王子市公 式COOKPAD「はちおうじ 元気ごはん」でレシピ紹介 しています。(↑QRコード)



摂り方に気を付けよう! 「間食」のはなし

間食によってリラックス効果を得られたり、 リフレッシュしたり、楽しみのひとつとして いる人も多いのではないでしょうか。しかし、 間食の食べ過ぎで、3度の食事がおろそかに なっては栄養バランスがくずれてしまいます。 間食を摂る時には次のことに気を付けてみましょう。

①タイミング注意!食事の2時間前まで

②食べすぎ注意! 200 kcal 程度まで

③「間食」を「補食」にして栄養補給!

不足しがちな カルシウム・ビタミン・食物繊維・

エネルギー・鉄 を補う食品を摂りましょう













乳製品・煮干し 等 果物 等

バナナや芋 等