



## 11月は地産地消月間です!

~自然の恵みに感謝していただきましょう~

はちおうじし じょばさんぶつ せっきょくてき きゅうしょくしょう 八王子市では、地場産物を積極的に給食で使用することで、地域でとれた食材の良さを知り、 生産者の方々への感謝 の心や郷土愛を育む食育を推進しています。

## 11月22日 八王子産の白いごはんを食べる日

11月22日(水)に、市内保育園、幼稚園、都立学校、小中学校、義務教育学校の給食で一斉に八王子産米をたかつきます。高月町、元八王子町、川口町、長沼町、加住町、東中野の農家さんが収穫してくださった新米です。

#### こめのうか むらた 米農家の村田さんからみなさんへ

できるだけ農薬などを使わずに、数心して た食べてもらえるようなお米作りをしています。 おいしくできたよ!ご飯を食べて元気に過 ごしてください。



ごはんは… 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。



### ハ王子産ゆず

11月29日(火)に、八王子産のゆずを使用した「赤魚のみそ焼き八王子ゆず風味」をいただきます。

東京の多摩地区西側の地域は、昼となの気温 の差が大きく、水はけのよい土が ゆずの栽培に適しています。八王子 にもゆずの木がたくさんあります。

#### はちおうじさんだいこん **八王子産大根**

11月15日(水)に「はち大根おろしスパゲティ」
11月20日(月)に「はち大根と豚の角煮丼」で
はちおうじさんだいこん
八王子産大根をいただきます。

#### のうか 農家の宮城さんからみなさんへ

たくさんの手間をかけて大事に った大根です。おいしく食べて いいしくなべて いいしくなべて いいしくないね!



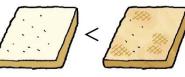
## 11月8日は「いい歯の日」です♪ 健康な歯を目指そう

生涯にわたっていから かおいしく食べるためには、 対大な歯が必要です。食 後の歯みがきをして、歯の健康を保ちましょう。



### 【かんたん!かみごたえアップ術!】

検えば後パンを食べるとき、茸なしよりも茸がある芳がかむ ভাঠ্ঠが夢くなり、焼くとさらにかみごたえが出てきます。 また、後パンよりもフランスパンの芳がかみごたえがアップします!





# 桑都御膳

八宝子市は、養蚕や絹織物の生産が盛んに行われ、蚕の えさとなる桑畑が広がる様子から「桑都」と呼ばれました。 2日の給食では、桑都御膳をいただきます!



### かてめし

かてめしの「かて」は、「混ぜる」という意味です。 お来が貴重だった頃に、野菜など混ぜて量を増 やしたことが 始まりです。

# 白身魚の桑都焼き

「大宝子が「桑を」と呼ばれていたことにちなみ、 桑の葉粉を混ぜたソースを魚にかけました。

## 絹のお吸い物

きぬいと 絹糸をそうめん、繭を シルクパウダーを練り 込んだ団子で表現した すまし汁です。

## ピリリ漬け

はちょうじさん。やさい 八王子産の野菜を使った ピリ辛の漬物です。





# 日本遺産 フェスティバル

かいさいび 開催日: 11月 4日(土)・5日(日) かいじょう とうきょう みらい 会場: 東京たま未来メッセ 3階ホワイエ

### 養蚕を挙ぼう!(4日のみ)

★ワークショップ★ 「おかしで作ろう!かいこくん」

■10:00~16:00実施

「対象」中学生まで

■学校給食ブースの詳細はこちら●





### 桑都あげパンの販売(4.5日)

「えきまえテラス(前保健所動地)」にて、 桑の葉を使ったあげパンを販売します 揚げたてのおいしい桑都あげパンを

お楽しみください!

**■**ひとつ 100円

## 日本遺産献立の試食(4日のみ)

5つの日本遺産献立を試食できます(無料)。

### 桑都縁日(4日のみ)

\*\* 乾あてゲーム、桑都かるたつり等

### その他<パネル展示等>

日本遺産献立のパネル 展示を行います。 また、はちおうじ食育 キャラクター「はっちくん」 が登場します! 見に来てね~!

