

4月給食だより 令和8年(2026年)



八王子市立元八王子東小学校
発行日:令和8年3月25日
担当:栄養士 市川 雅司



ご入学・ご進級 おめでとうございます

給食は、バランスの良い食事や栄養を摂るためだけでなく、食事の準備や片付けを身に付けること、より良い食習慣を養うこと、食文化や地域の食材を学ぶこと、感謝の心を育てることなど、心身ともに健やかに成長することを目標に実施されています。

みんなで給食を食べながら、楽しく学んでいきましょう！



はちおうじ
食育キャラクター
はっちくん

給食室を紹介します

昨年度に引き続き、株式会社メフォスの皆さんに給食を作っていただきます。約300人分の給食を7名の調理員さんに作っていただきます。毎日、安心・安全で美味しい給食を給食室一丸となって作って行きたいと思えます！

どうぞよろしくお願ひします。



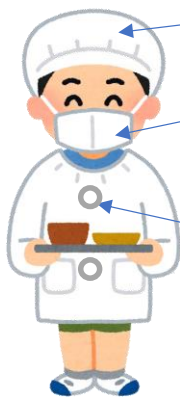
食と健康コラム

小学校では給食当番が、クラスで給食の配膳をします。給食当番が着る白衣と帽子には、感染症の予防や衣服のホコリ、汚れ、髪の毛などが食器や料理につかないようにする大切な役割があります。給食の衛生を守るためには白衣を清潔を保つことが重要です。ご家庭での洗濯のご協力をお願いします。



テーマ：給食の約束～白衣を清潔に、正しく着よう～

身支度をきちんと給食を準備しよう。



- 髪の毛は帽子に入れよう
髪が長い場合は、結ぶと帽子にしまいやすくなりますよ。
- マスクをしよう
鼻までしっかりかけて、飛沫を防ぎましょう。
- ボタンを全部とめよう
服のすき間からホコリが出ないように、全部止めましょう。
- 給食当番チェックを受けよう
体調が悪い時は、給食当番を代わってもらいましょう。

保護者の皆様へおねがい

～給食当番の白衣について～

給食当番になると、週末に白衣を持ち帰ります。洗濯、アイロンがけ、ボタンのほつれがありましたら繕いをして、週の始めに持たせてください。



※洗剤や柔軟剤など、強い香りを伴う製品によってさまざまな症状が出現する人がいます。共用する給食用白衣を洗濯する際には、ご配慮いただきますようお願いいたします。(白衣の共用に心配がある場合は、学校にご相談ください。)



はちおうじ 八王子ナポリタン

八王子ナポリタンには2つの特徴があります！

- 八王子市で作られている食材が使われていること
- 刻みたまねぎがたっぷりトッピングされていること

4月29日のナポリタンの日にちなんで28日に提供します♪

八王子市内の八王子ナポリタンが食べられるお店には、同じメニューはなく、料理人の皆さんがそれぞれ個性いっぱいのおいしい『八王子ナポリタン』を作っています。ナポリタン倶楽部の方から「ケチャップ、みそ、さとう、にんにくなどを入れるとグッと味に奥行きが出ます！」と調理のアドバイスをいただきました！



～食を大切にする人々を育むまちを目指して～

八王子市では、「八王子市食育推進計画」をもとに、生涯にわたって健康で生き活きとした生活を送ることを目指して、さまざまな取組を進めています。学校教育においても、給食を活用した取組で、子供たちの健やかな成長を支えてまいります。

のぞ
望ましい
食生活を送る

せいかつ ととの じぶん み あ しょくじりょう
生活リズムを整え、自分に見合った食事量を
1日3食きちんと食べ、望ましい食生活を送る。



しょくきほんてき ちしき
食の基本的な知識・マナー・
スキルを身に付ける

しょくじ しょく あんぜん かん ちしき
食事のバランスやマナー、食の安全に関する知識を
身に付け、食事を選ぶ力や料理を作る力などを養う。



しょく つう かぞく
食を通じて、家族・
地域・自然とつながる

かぞく しょくたく かに じかん たいせつ ちさんちしょう きょうじしょく
家族と食卓を囲む時間を大切に、地産地消や行事食・
伝統料理を知り、人との交流や自然への親しみを深める。



100年フード を食べて知ろう!



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329件の食文化が認められており、「桑都・八王子のふるさと料理」は6年3月に認定されました!

未来の100年フード部門～目指せ100年～ 14日にいただきます。

桑都・八王子のふるさと料理～桑都焼き・かてめし～

令和7年4月にも認定をお祝いして、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」を提供しました。今年も4月は八王子の100年フードからスタートです。

昨年度、毎月日本各地の100年フードの料理や食材を提供し、児童に興味関心を持ってもらえるように工夫をしました。例えば、5月には千葉県南房総地域の郷土料理「アジのサンガ焼き」を提供し、南房総地域のアジ文化について学びました。他には、実際に本場で製造された食材を使用した100年フードの料理を提供するなど、食材も工夫しました。今年度は、どの地域のどんな100年フードが登場するのかお楽しみに!

「ふるさと料理」レシピの紹介



「ふるさと料理」をご家庭でも
召し上がっていただけるように作成
したレシピがあります。
市ホームページからダウンロード
できますのでご覧ください。

桑都・八王子「ふるさと給食」ロゴの紹介

地場食材や八王子の歴史文化を伝える給食などを桑都八王子の「ふるさと給食」と名づけ、取組んでいきます。

オレンジ色は太陽
みどりいろ しぜん めぐ
緑色は自然の恵み
みずいろ みず
水色は水
ちやいろ だいち
茶色は大地



3枚の葉は、八王子
とくさんひんぐわ は
の特産品・桑の葉

背景の曲線は
たかおさん
高尾山

公式Instagram「はちおうじの学校給食」

公式Instagramで八王子の学校給食を紹介しています。
小学校の給食や食育活動など様々な内容を投稿しています。
八王子市長の給食紹介では、実際に調理をしている動画を見ることもできます。
また、「はちっこキッチン」のイベントの情報も投稿しているのでぜひご覧ください!



HACHIOJICITY_SCHOOLLUNCH