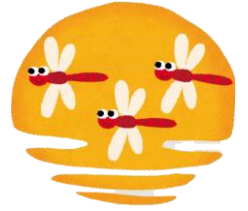


食育だより

令和7年
8・9月



★1学期の人気給食ランキング★

はちおうじしりつもとちはちおうじしょうがっこう
八王子市立元八王子小学校

今月の食育だよりでは、4月から7月までの間で特に人気のあったメニューを紹介いたします！

【主食部門】

1位:八王子産ズッキーニのカレーライス 2位:やきとり丼／ミートソーススパゲティ 3位:きなこあげパン

★1位は、八王子産のズッキーニを使ったカレーライスでした。ズッキーニの形と食感を活かすために、一度油で揚げしてから調理しました。子どもたちもカレーを食べながら、ズッキーニを探してくれました！

また、ズッキーニの農家さんは土づくりにこだわっており、心をこめて育てているそうです。八王子で農家を営まれている多くの方々は、八王子の子どもたちの心と体の健康を思いやって、新鮮でおいしい野菜や果物を届けてくださっています。給食室も一つ一つの食材よりの気持ちをもって、これからも給食をつくっていきます。

【主菜・副菜部門】

1位:クリームスープ 2位:のり塩ポテト 3位:ぶたのしょうがやき

★八王子市の学校給食は「手づくり」を大切にしています。カレーライスやシチューのルーも、小麦粉と油、バターを炒める時間を加減しながらつくり、コクのあるホワイトルーやブラウンルーをつくっています。クリームスープは、肉や野菜のうま味たっぷりのスープにホワイトルーを加えてじっくり煮込んでつくりました。季節ごとの旬の野菜を使ったクリームスープは、子どもたちからも大人気です。

*---*食と健康コラム*---*

朝起きたときに頭がぼーっ
としてしまうのは、寝ている間に脳のエネルギー源であるブドウ糖が使われて足りなくなっているからです。ブドウ糖はごはんやパンなどの主食に多く含まれているので、朝食でしっかり補給しましょう。忙しい朝でも、朝食をしっかり食べることで、1日を元気にスタートできますよ！



テーマ : 時間のない朝でも、朝食をしっかり食べよう！

▶スピードアップの朝食3つのコツ

ポイント① 事前準備で簡単に

夕食の支度をするときに、次の日の朝食の準備(あらかじめ切ったり、ゆでたり)をしておく、翌朝の手間を省けます。夕食の残りを食べるのも◎。

ポイント② 調理しなくてもいいものを

そのまま食べられるチーズや果物は時間も手間もかからないのでおすすめです。

ポイント③ パターンを決める

毎朝お決まりのパターンを決めておけば、用意も楽になります。一品ずつ新しいメニューに変えていけば、それだけでレパートリーが広がります。



八王子の名産 桑の葉 を使った桑都あげパン！

5日に食べます！



9月8日は「桑の日」

「く(9)わ(8)」(桑)と読むごろあわせから、9月8日は『桑の日』です。八王子市は、蚕のえさとなる、桑畑が広がる様子から「桑の都(桑都)」とよばれ、古くから養蚕や織物が盛んでした。

八王子産桑の葉粉を練りこんだ「桑の葉パン」を使用し、周りにも桑の葉粉をまぶした「桑都あげパン」をいただきます！「桑の葉パン」は、はちおうじっ子のために給食のパン屋さんが特別につくってくださいました。





はちおうじさん しょくざい きゅうしよく 八王子産の食材を給食でいただきます！

おんがた 恩方のブルーベリー

にち た 12日に食べます！



ばんば 番場さん



むのうやく そだ 無農薬で育てているので
あんしん あんぜん ちいき かた 安心・安全です。地域の方と
きょうりよく はちおうじ こ 協力して、八王子の子もたちの
ことを思いながら収穫しました。

はちおうじ 八王子ショウガ

はちおうじ でんとうやさい し 八王子の伝統野菜を知って
もらえてうれしいです。病気になる
ないように願う「しょうが祭り」も
あります。

か た 24日に食べます！



なかにし 中西さん

はちおうじさんとうがん 八王子産冬瓜

はちおうじさん とうがん はちおうじさん 5月頃畑に
う 植えます。広い所で上手に育てる
と、つるがながの 伸びて、1本の木か
ら100個くらい収穫できることも
あります。



にち た 25日に食べます！



ねん た し 100年フード を食べて知ろう！



ねん 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。
げんざい ぜんこく けん しょくぶんか みらい む ねんつづ 現在、全国で300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」も令和6年3月に認定されました！

みらい ねん ぶもん めざ ねん 11日にいただきます。



ひょうごけん 兵庫県は、日本のほぼ中央に
あり、北は日本海、南は瀬戸内海
から太平洋に面しています。同じ
県内でも場所によって、気候や
文化に違いが見られます。

かつめし



かつめしは、洋皿に盛ったごはんの上にビーフカツを
のせ、デミグラスソース系のソースをかけて、ゆでキャ
ベツを添えた、加古川市のご当地グルメです。「おはしで
気軽に食べることができる洋食」として、親しまれていま
す。給食では、トンカツにさせていただきます。



ちゅうがくせい 中学生の考えたバランス献立



ちゅうがくせい みな 中学生の皆さんが、授業で勉強したことを活
かして、健康を考えた献立をたててくれました。
このか きゅうしよく さいげん 9日の給食で再現します！



べっしゅちゅうがく 別所中学校の せいと 生徒さんが考えた献立

- *ごはん
- *マーボー豆腐
- *青菜のごま和え
- *野菜スープ
- *牛乳

～工夫した点 と 皆さんへメッセージ～

- 野菜が苦手な人でも、少しは食べられるよう、野菜の味があまりしない
ものを選びました。料理一品一品も、それぞれが合うものを選びました。
- 主に副菜と汁物でたくさんの野菜がとれるようにしました。野菜スープ
は、野菜そのものの味があまりしないと思うので、苦手なものがあっても
一口はチャレンジしてみてください！これからもバランスの良い食生活
を心がけていきましょう。

かてい 家庭の防災対策を見直してみよう！



がつつたち ぼうさい ひ 9月1日は防災の日です。避難場所の確認や備蓄の準備等、この機会に防災対策について考えてみましょう。
かてい にちじょうびちく さいてい かぶん しゅうかんぶん しょうりょうの みず ようい ご家庭においても、日常備蓄として最低3日分から1週間分の食料や飲み水を用意しておきましょう。
はちおうじ びちくしょうりょう かまい かん いんようすい そだ 八王子市では、備蓄食料として、アルファ化米、乾パン、飲用水などを備えています。

