

食育だよい

令和8年

2月



ねんせい かんが こんだて だいに だん
★6年生が考えた献立 第二弾★

は ち お う じ し り つ も と は ち お う じ し ょ う が っ こ う
八王子市立元八王子小学校

6年生が家庭科の授業で考えた献立を給食でつくって食べるプロジェクト、第二段です！

2月10日(月)は、くわのは学級6年生の野本賢芯さんが考えてくれた献立をつくります。献立は、ごはん、さばのみぞ煮、根菜のきんぴら、すまし汁、牛乳です。

さばなどの「青魚」にふくまれている脂は、頭の回転を良くする働きがあります。また、血液をサラサラにする働きもあり、からだに良い効果がたくさんあります。

献立を考えてくれた野本さんから、元ハサウエーのみなさんにメッセージをいただきました。

「栄養バランスがととのった和食の献立を考えました。きんぴらに入っているごぼうなどの根菜は、食物せんいがたくさん入っています。」とのことです。

食材をつくってくれた人や献立を考えてくれた人、給食をつくってくれた人に感謝して、しっかりいただきましょう。

*---*しょく けんこう 食と健康コラム *---*

「カルシウム」は成長期の皆さんに欠かすことのできない栄養素です。強い歯や骨をつくるだけでなく、筋肉をうごかしたり、気持ちを落ちつかせたりする役割があります。特に、成長期の皆さんには骨の成長が活発なため、カルシウムを十分にとる必要があります。カルシウムを効率よく吸収するために、いくつかポイントがあります。

テーマ：カルシウムを効率的にとろう！

▶カルシウムの吸収率をあげるポイント

ポイント① 牛乳・乳製品をとる

牛乳・乳製品から、手軽にカルシウムをとることができます。



ポイント② 小魚をとる

小魚は骨ごと食べられるので、多くのカルシウムをとることができます。



ポイント③ ビタミンDを多く含む食品と一緒にとる

きのこ類や魚に多く含まれるビタミンDには、カルシウムの吸収を助けてくれる効果がある。



ポイント④ 適度に日光を浴びる

日光に当たると、人間の体の中ではビタミンDがつくられる。



は ち お う じ
第7回 八王子
こども屋台選手権
2025
や たい せん しゅ けん

こども屋台選手権とは、八王子産の食材を使い、オリジナルメニューを考え、屋台で調理・販売するイベントです。今年参加した23チームの中から、グランプリを受賞した料理、「天狗のハナゲット」を16日の給食で再現します！



だいめ ゆぎ 3代目自由木ニッシーズの皆さんからメッセージ

お豆腐を入れてふわふわに、レンコンを入れてさくとした食感をプラスしました！
鶏肉なので、費用を抑えて一本あたりの量をお多くし、ボリューム満点です！
ぜひ、味わって食べてください。



ファンキーモンキーべイビーズ 元気麻婆メニュー

ファンキーモンキーべイビーズは、八王子市出身の2人組音楽グループ。通称 ファンモン！4日にいただきます！

ファンモン★エッグカレー

メンバーの大好物はカレーライス。うずらの卵で仲の良い2人をイメージしています。

ベイビーズ 太陽サラダ

八王子の太陽を、にんじん色のドレッシングで再現。野菜の元気を包み込みます。

桑の都 クラフティ

桑の葉のさわやかな緑色と、甘いくだものが合わさったデザートです。

食べる事は生きことです。バランスよく食事をして、カッコいいお兄さんお姉さんになってください。

ファンキー加藤



給食は人生の中でも食べられる期間が短いので、一食一食を大切にしてほしいなと思います。あと、僕らの時代はパンが多かったのですが、最近はご飯が増えたという事も聞いてるので、羨ましいなと思います！ モン吉



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！



伝統の100年フード部門～江戸時代から続く郷土の料理～ 12日にいただきます。

山梨県



山梨県は世界文化遺産の富士山や、八ヶ岳、南アルプスなどが有名で、美しい自然に包まれた地域です。またフルーツ王国でもあり、多くの種類の果物が作られます。

ほうとう



「ほうとう」とは小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」を、たっぷりの具材と一緒に味噌仕立ての汁で煮込んだものです。お米作りが難しい山間で米に代わる主食として、古くから親しまれてきました。

八王子産の米から作られた米粉と酒粕を使用します！

日本酒「高尾の天狗」は、八王子産のお米100%でつくられたお酒です。この日本酒をつくるときにできた「米粉」と「酒かす」を2月の給食で使います。

米粉とは？

日本酒をつくる時に、お米をけずってみがきます。けずる時に出た粉が米粉です。14日はバレンタインデーなので、この米粉を使った「はち米っこココアカップケーキ」を作ります。



八王子産米粉でチャレンジ

酒かすとは？

お米を発酵させてつくった「もろみ」をしぼると、お酒と酒粕ができます。この酒かすを使って25日に「かす汁」をつくります。粕汁とは酒かすと野菜を煮た汁物です。



まなぼう！たべよう！つたえよう！八王子の歴史文化 桑都御膳

八王子市は「桑都」とよばれ、古くから養蚕や織物が盛んでした。

『白身魚のみそマヨネーズ焼き』

八王子市が「桑都」とよばれていたことにちなみ、八王子産桑の葉粉を混ぜたソースを魚にかけてや焼きます。



『絹のお吸い物』

シルク(絹)パウダーを入れたお団子をかいこの「繭」に、そうめんを「絹糸」にみたてたすまし汁です。



『ピリリ漬け』

八王子市は、東京都の中で一番多いうさくもつ農作物をつくっています。ピリリ漬けには八王子産の野菜をつかっています。



八王子の歴史と文化を感じながら、味わいましょう！ 18日にいただきます。