

食育だより

令和8年

2月



給食人気ランキング・給食人気トーストレシピ

八王子市立

城山

小学校

12月・1月 人気メニューランキング！

第1位	桑都カップケーキ じゃがいもの甘辛揚げ
第3位	ポップビーンズ
第4位	スパゲティミートソース
第5位	マーボー豆腐
第6位	ナン
第7位	りんごヨーグルト

12月1日～1月26日の残菜率から集計しました。
(果物・飲み物を除く。)

朝ごはんにもおすすめトーストレシピ

「どうやって作るの？」とよく聞かれる人気のトースト4選です。
(食パン1枚分) 材料を食パンに塗ってオーブントーストで焼きましょう。

セサミトースト

すりごま 大さじ1/2
砂糖 大さじ1/2
溶かしバター 10g



黒糖きなこトースト

黒砂糖 大さじ1/2
きなこ 大さじ1/2
溶かしバター 10g



みそバタートースト

みそ 小さじ1/3
砂糖 大さじ1/2
溶かしバター 10g
オリーブ油 少々



はちみつレモントースト

はちみつ 小さじ1/2
レモン汁 小さじ1/2
砂糖 小さじ1
溶かしバター 10g



その他にも・・・しらす+マヨネーズやチーズ+ケチャップなどもおすすめです。

食と健康コラム

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る。



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る。



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が作られる。



第7回 八王子 こども屋台選手権 2025

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20日の給食で再現します！



3代目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、レンコンを入れてサクッ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ベイビーズ 元気応援メニュー

ファンキーモンキーベイビーズは、八王子市出身の2人組音楽グループ。通称 ファンモン！26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、甘いももが合わさったデザートです。

食べることは生きることです。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、最近はお飯が増えたという事も聞いているので、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～ 18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「酒粕」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。けずる時にでた粉が米粉です。14日はバレンタインデーです。この米粉を使った「はち米っココアカップケーキ」を13日に作ります。

酒粕とは？

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。この酒粕を使って25日に「粕汁」を作ります。粕汁とは酒粕と野菜を煮た汁物です。



八王子産米粉でチャレンジ **食べられるスプーン** ▶大学生が開発！市内の中学校で試してみました。SDGsについて考えるきっかけになりました。

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。

『かてめし』



『白身魚の桑都焼き』

八王子が「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焼きます。

『絹のお吸い物』

シルク(絹)パウダーを入れてた団子をかいてこの「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く、農作物を作っています。ピリリ漬けには八王子産の野菜を使っています。

八王子の歴史と文化を感じながら、味わいましょう！ 9日にいただきます。