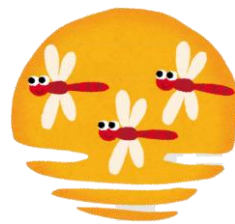


食育だより

令和7年
8・9月



野菜を使ったレシピを紹介します！

はちおうじ市立

たかくら
高倉

しょうがっこう
小学校

スタミナきゅうり		大根とツナの和え物	
ざいりょう にんげん 【材料】(4人分)	つく かた 【作り方】	ざいりょう にんげん 【材料】(4人分)	つく かた 【作り方】
・きゅうり 2本	① きゅうりを小口切り (うすい輪切り)にする	・大根 1/4本	① *の調味料をあわせる
*しょうゆ 小さじ1+1/2	② *の調味料をあわせる	・きゅうり 1/2本	② 大根、きゅうりを たんざくぎ 短冊切り
*さとう 小さじ半分	③ ①と②をよく合えて、 ごまをかけて完成！	・ツナ缶 1缶	③ ②とツナをよく合える
*塩 ひとつまみ		*しょうゆ 小さじ1	④ 味見をしながら①を加 え、ごまをかけて完成！
*酢 小さじ1		*塩 ひとつまみ	
*ごま油 小さじ1		*酢 小さじ1	
*にんにくチューブ 1cm分		*さとう ひとつまみ	
・ごま 好きな量		・ごま 好きな量	

好きな野菜に変えて作ることもできます！完成した後に冷蔵庫で冷やすと味がよくしみこみますよ。

*--- 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、
朝食をしっかりと食べることで、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。



はちおうじ市産の桑の葉を使った桑都あげパン！

ここから
9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。はちおうじ市は、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。

はちおうじ市産の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、はちおうじ市の子供たちのために給食のパン屋さんが特別につくっていただきました。





八王子産の食材を給食でいただきます！

恩方のブルーベリー

29日に食べます！



ばんば 番場さん



無農薬で育てているので
安心・安全です。地域の方と
協力して、八王子の子どもたちの
ことを思いながら収穫しました。

八王子ショウガ

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。

26日に食べます！



八王子産冬瓜

八王子産の「冬瓜」は、5月頃畑に
植えます。広い所で上手に育てる
と、つるが長く伸びて、1本の木か
ら100個くらい収穫できることも
あります。



なかにし 中西さん

4日に食べます！



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！

未来の100年フード部門 ～目指せ100年～ 16日にいただきます。



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。



中学生の考えたバランス献立



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。
19日の給食で再現します！

別所中学校の 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。



家庭の防災対策を見直してみよう！



9月1日は防災の日です。避難場所の確認や備蓄の準備など、この機会に防災対策について考えてみましょう。
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。
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。

