

# 令和6年4月10日の給食

## 新学期の給食が始まりました！

学校給食センターでは、本年度も、成長期にある皆さんが、しっかりとした体をつくっていただけるよう、そして、生涯にわたって健康で元気な体を維持していくことができるよう、新鮮な地元産の野菜もふんだんに使いながら、市が大切にしてきた手作りの給食をお届けしていきます。



★ ポップビーンズ

★ 牛乳

★ ごはん

★ ★ マーボー豆腐

★ 中華スープ

☺ 八王子産にんじん、長ねぎ使用

☺ 八王子産にんじん、チンゲン菜使用

おいしく  
安全な給食を

手作りで  
提供して  
いきます。





# 八王子市の学校給食は・・・



成長期にある皆さんの健やかな成長を願って、必要な栄養を十分に、そしてバランスよく摂ってもらえるように献立を考えています。

また、新鮮な野菜を食べてもらうために、できるだけ地元八王子産の野菜を使うようにしています。



おいしく安全な給食を提供するために、手作りをモットーとし、カレーのルーなども手作り。市販品は使いません。



出汁も昆布、  
鰹節などの素材を  
煮出してとっています。

化学調味料は、一切使いません。





安全な給食を提供するために、  
野菜は3回洗浄し、肉や魚などの  
品質も丁寧にチェックします。



そして、調理場に入る際には、二重に帽子をかぶり、  
髪の毛が出ないようにするとともに、粘着ローラー  
とエアシャワーで白衣に付いている細かいごみを  
取り除いています。







令和6年3月、「桑都・八王子のふるさと料理」が、文化庁の取り組みである「100年フード」に認定されました。



給食では、これからもふるさとの食文化を絶やすことなく受け継ぎ、家庭や地域にも伝えながら、この先も「桑都・八王子の誇れる文化」を未来へ紡いでいきます。

給食をじっくり食べるためには、食べる時間を十分に確保する必要があります。給食当番の人は、授業が終わったら速やかに手を洗い、白衣を身に着けて身支度を整え、給食の配膳をしましょう。そして、好き嫌いすることなく、自分に合った適量をじっくり食べて勉強にスポーツに励みましょう。

