

令和6年4月26日の給食



4月29日は、  
「ナポリタンの日」

# 八王子ナポリタン

ナポリタンは、スパゲティを炒めてトマトケチャップで味つけした、日本独自の料理です。ナポリタンは、昭和を代表する日本生まれの洋食ということで、4月29日の昭和の日は、ナポリタンの日となりました。

「八王子ナポリタン」は、八王子ゆかりの食材ときざみ玉ねぎを使ったナポリタンのことです。



★ 牛乳

★ 八王子ナポリタン

☺ 八王子産キャベツ、  
にんじん使用

★ 果物(黄桃缶)

★ 野菜スープ

☺ 八王子産キャベツ、  
にんじん使用

★ ミルクパン



給食でもおなじみの八王子のご当地グルメ「八王子ナポリタン」とは、八王子にゆかりのある食材を使い、きざみ玉ねぎがたっぷりトッピングされているナポリタンのことです。



きざみ玉ねぎは八王子にゆかりがある食材を一つでも使っていれば立派な『はちナポ』です。

はちナポって、  
お店によって、  
違うんだって。  
いろいろな  
はちナポがあるから、  
食べ比べてみるのも  
面白いんだって！



給食では、  
こんな「はちナポ」  
が登場したことも  
ありますよ。



今日の給食の「はちナポ」は、  
八王子産の春キャベツを使っています。  
八王子ナポリタン倶楽部の方から  
教わった隠し味を加えて作りました。

