

令和7年11月19日の給食

11月は地産地消月間

地産地消に取り組むことは、
どのような意味を持つので
しょうか？



★ ほうれん草と油揚げのごま和え

☺ 八王子産にんじん使用

★ 牛乳

★ 豆あじの南蛮漬け

地産地消が
持つ意味…？

★ 八王子産大根の菜飯

☺ 八王子産だいこん使用

★ 塩肉じゃが

☺ 八王子産にんじん使用





地産地消とは、その地域で作られた食べ物をその地域で食べることです。



地産地消のよいところ

- ① 新鮮で栄養価の高い食材を食べられる



- ② 地元の農家さんを応援できる



- ③ 運ぶ距離が短くなるので、運ぶのに必要なエネルギーや温室効果ガスの排出を減らすことができる





八王子では、お米や野菜、果物、卵などたくさんの食材が作られており、それを給食でたくさん使っています。そのため、皆さんが給食を食べること、そのことが、地産地消につながっています。



今日の八王子産大根の菜飯には、調理の際に出た大根の皮と葉を活用して作ったふりかけを混ぜています。体にも環境にもやさしい給食です！



SDGs八王子産大根ご飯の素

名称：ふりかけ

原材料：八王子産大根の皮、八王子産大根の葉、
酢、食塩、砂糖、昆布エキス

内容量：250g

保存方法：高温多湿、直射日光を避け、常温保存。
開封後は冷蔵庫で保管し、なるべく早く使い切ってください。

以下のアレルギー物質を含む食品：に使う容器と同一のものを使用しています。
エビ、かに、小麦、そば、卵、乳、アーモンド、いか、
オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、
さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン

賞味期限：2026/4/28

販売者

東京都

製造者

埼玉県