



令和7年11月21日の給食 八王子産米を食べる日

今日は、八王子市立の小中学校、
義務教育学校で一斉に八王子産米
の白いご飯をいただきます。



★ 牛乳

★ キャベツのごまじゃこ

☺ 八王子産キャベツ、
にんじん使用

★ 鰯の甘辛竜田揚げ

☺ 八王子産根しょうが使用

★☺ 八王子産の白いごはん

★ 豚汁

☺ 八王子産だいこん、にんじん、
ながねぎ、こまつな使用

八王子は、農産物の生産量が東京都の中で一番。

今日いただく八王子産の農産物は、きゃべつ、にんじん、小松菜、長ねぎ、大根、根しょうが、そして、**八王子産のお米**です。

今日いただく
お米の銘柄は？

キヌヒカリ、
キヌムスメ、
アキニシキ、
はるみ、の
ブレンドです。



八王子市のお米は、ご飯として食べるほか、日本酒の材料にも使われています。

「高尾の天狗」という日本酒は、八王子産米のうち、高月清流米と「ひとごち」という八王子で収穫されたお米100%で作られています。 ※ お酒は20歳になってから



米農家「石川 研さん」から 中学生の皆さんへ

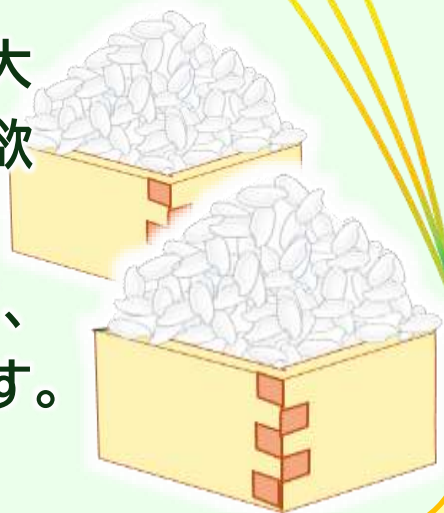


できるだけ農薬などを使わずに、安心して食べてもらえるようなお米作りをしています。

私たちが作った地元のお米をみんなに食べてもらえることが最高にうれしくて、今年もはりきって作りました！

私は、田んぼが広がる高月町の風景が大好きで、この自然が100年後も続いて欲しいと願っています。

みんながお米を食べてくれることが、田んぼを守っていくことにもつながります。しっかり食べて、元気にすごしてください！



給食センターの炊飯の様子



連続炊飯器 ▶

火の場所や通る時間が
計算された機械の中を通
してご飯を炊きあげます。



◀ 炊き上がったごはんは、
ひと釜ごとに温度や
炊き具合を確認して
います。



攪拌機でごはんをほぐす ▶
とともに、余分な水分を
飛ばします。

