

令和7年11月4日の給食

八王子産大根

今が旬！ はち大根

マーボー大根は、みずみずしく、甘味のある冬大根をたっぷり味わえる料理です。辛めの肉みそと大根の相性も抜群！旬を迎えた「はち大根」を味わってください。

★ 野菜のごまドレッシング

☺ 八王子産キャベツ使用

★ 牛乳

9 産地を応援しよう



★ ごはん

★ マーボー大根

☺ 八王子産だいこん、ながねぎ、根しょうが使用

★ ワンタンスープ

☺ 八王子産ながねぎ使用



八王子市は、農産物の生産量が都内で一番。たくさんの野菜が生産されていますが、中でも大根が一番です。5～6月頃に収穫される春大根と、10月～11月に収穫される秋冬大根があります。



八王子市の給食では、八王子産野菜の野菜の知名度アップと地産地消を進めるため、八王子産の大根を「はち大根」という愛称で呼んでいます。



大根は、部位によって味が違い、料理によって使い分けもできる野菜です。

葉っぱが付いている方は、甘く、下の方は辛みが強いです。今日のマーボー大根には、丸ごと使いました。



大根のすごいところ

その1



一年中作られている

大根は、涼しい気候で育つ、冬が旬の野菜ですが、種をまく時期や産地を工夫し、今では一年中出回っています。

八王子でも「春大根」「秋冬大根」がたくさん作られています。



<大根の収穫カレンダー>

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	主な産地
春大根	←→												神奈川・千葉
夏大根				←→									北海道・青森
秋冬大根							←→						神奈川・千葉

大根のすごいところ

その2

一本で色いろな味を味わえる

部位によって味が違い、
料理によって使い分けも
できます。

辛い

甘い

9 産地を
応援しよう



その3

「はち大根（八王子産大根）」には、
地元農家さんの愛情たっぷり！

たくさんの手間をかけて大事に育
てた大根です。

美味しく食べて、皆さんも元気に
大きく育てて下さいね！



宮城さん