

令和8年2月6日の給食

八王子市のご当地グルメ

八王子ラーメン



きざみ玉ねぎが特徴の八王子ラーメン！
八王子ラーメンをアレンジしてつけ麺に
仕上げた「はちっこつけ麺」をいただきます。

★ 野菜の南蛮漬け

☺ 八王子産にんじん、
だいこん使用

★牛乳

★ はちっこつけ麺

★ スティック大学芋



★ うずらの卵

★ つけ麺汁

☺ 八王子産小松菜使用

店によって、
違いはあるが、

あれを満たせば、
八王子ラーメンだ



八王子ラーメンの定義

醤油ベースのタレである

表面をラードが覆っている
おお

きざみ玉ねぎを使っている



きょうは、
2種類のなると
を使いました。

ハートの
なるとが入つて
いた人は、
何かいいことが
あるかも??



はちっこつけ麺

今日の「はちっこつけ麺」は、
しょうゆベースのスープに、給食風
に小松菜やたけのこなどの野菜を
たっぷりと追加して、もちろん刻み
たまねぎも入っています。





「八麺会」
公式キャラクター

「はちどん」



玉ねぎの辛さを
やわらげる工夫
から生まれたん
だって



八王子ラーメンの歴史



何か特徴がなければ、
この業界で生きていいく
ことはむづかしい

う～む..



1959年(昭和34年)、
ラーメン専門店を始めること
にしたある店主は、何か特徴が
欲しいと考えていました。

そして、北海道で「きざみ玉ねぎ」
が入ったラーメンに出会いました。

きざみ玉ねぎ！

これは、イケる！
だが、この辛みを
何とかせねば：



そのラーメンは、辛みが強かったため、
ラー油を加えて玉ねぎの辛みをやわらげ、
甘みを引き立てるなどの工夫をしました。
それが「八王子ラーメン」の始まりです。



その後、八王子ラーメン
を提供するお店が市内に
増えていきました。



お店が工夫を
凝らしているので、
お店によって
味が違います。
自分の口に合う
お店を探してね！

大人気!!

TVでも紹介された

給食のポップビーンズ ❤

給食の POP BEANS

ポップビーンズ?
何で今日?

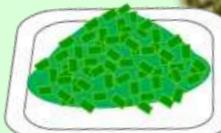
昨日、

掲載するのを
忘れたんだと

茹でた大豆に 粉をまぶす



揚げる
fry!



塩 & 青のり

