

八王子市の学校給食は、地元の食材を使い、手作りを基本とした安心安全な給食と、給食を活用した様々な取組を通じて、子どもたちが健やかに成長し、将来にわたる健康を考えた食習慣を身につけること、食を大切にする心を育むことを目指しています。
給食センター元八王子の給食調理・配送は、ハーベストネクスト株式会社が担当します。

は 育む	ち 地産地消	お 美味しく、手作り	う 旨みたっぷり	じ 地元を大切に
<p>健やかな身体で、毎日元気にすごすために必要な栄養バランスの整った給食を提供しています！</p>	<p>八王子産の米、野菜、果物などの農作物やその加工品を積極的に取り入れています。</p> 	<p>カレーなどのルーやハンバーグ、ケーキも既製品ではなく、手作りで提供しています！</p> 	<p>汁物の出汁は削り節、昆布、煮干しからとり、食材の旨みを引き出す工夫もしています。</p> 	<p>八王子の歴史や魅力を伝える日本遺産 猷立や八王子ラーメンなどのご当地グルメを取り入れています。</p>



米



日本の主食である米の1人1年あたりの消費量(令和4年)は50.9kgになり、ピーク時から半減しています。そのため、農家の数や水田も年々減少しています。

水田と和食の食材

和食の中心は米、魚、大豆です。かつて水田のほりでは大豆が栽培され、水田には淡水魚が生息していました。また、水田から出るミネラルが沿岸の魚介を育て、食物連鎖を通じて大型の回遊魚を日本列島近海へと導いていました。

米離れが進むと、伝統的な大豆食品も減少し、海、川の魚の生息場所が減り、基本的な和食材の生産を衰退させる可能性があります。



和食や「ごはん食」を守る取組

ユネスコ無形文化遺産への登録、米を中心とした給食の推進や、農林水産省のSNSや公式YouTubeチャンネル「BUZZ MAFF」で美味しい料理や行事食などの紹介など様々な取組をしています。

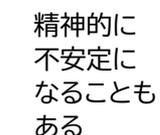
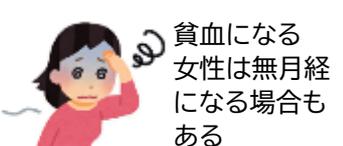


十分なエネルギーをとろう！

エネルギーを作るには炭水化物が必要です。炭水化物を食べる量が足りないと、体は筋肉を分解して得られるたんぱく質までもエネルギー源として使ってしまうため、筋肉量が減ってしまうことがあります。

大事な成長期の体です。ごはんを減らさずにしっかりと食べて、エネルギーを確保しましょう。

エネルギーが不足すると、こんな症状も・・・



4月の猷立から

21日 八王子産キャベツのからし和えです。昨年度の給食センター元八王子の八王子産野菜使用率は52%でした。今年度も新鮮でおいしい地場野菜をたくさん使った給食をお届けします。



23日 ご入学・ご進級おめでとございます！赤飯のルーツである赤米ごはん、出世魚の鯖でお祝いです！

28日 29日ナポリタンの日にちなみ、八王子ナポリタンです。はちナポの特徴の1つは八王子産野菜を使うことです。八王子産キャベツを使ったはちナポです。

100年フード「桑都・八王子のふるさと料理」

17日 八王子の郷土料理「かてめし」と八王子産桑の葉粉を使ったソースを魚にかけて焼いた「桑都焼き」です。

令和6年3月、八王子の歴史文化や伝統に触れられる「桑都・八王子のふるさと料理」が未来の100年フード部門で認定されました。給食でも「ふるさと料理」を提供しています。



100年フードとは・・・地域の食文化を、未来に向けて100年続けていくことを目指した文化庁の取組です。現在は全国で300件の食文化が認定されています。

保護者の皆様へ

ご理解、ご協力をよろしくお願ひします

【白衣】給食当番になると、週末に白衣を家に持ち帰ります。洗濯、アイロンがけ、ほつれがありましたら繕いをして、週の初めに持たせてください。

洗剤や柔軟剤等、強い香りを伴う製品によって、様々な症状が現れる人がいます。共用する給食用白衣のお洗濯の際には、ご配慮いただきますようお願いいたします。

白衣の共用に心配がある場合は、学校にご相談ください。

給食試食会



□開催日:15日、23日
□申込 :1週間前までにお電話で
【給食センター元八王子】
☎042-686-0814

詳細はこちらから→

