

令和7年12月24日 木曜日



桑都カップケーキ



★桑都カップケーキ

☺八王子産卵使用

★牛乳

★★チキンのトマト煮込み

☺八王子産にんじん、根しょうが使用



★ガーリックライス

☺八王子産高月清流米使用

★フレンチサラダ

☺八王子産キャベツ、にんじん使用

桑都 八王子



昔、八王子は桑の葉を食べた蚕が出す絹糸を集める養蚕が盛んで、絹織物で栄えていました。そのことから、桑の都、「そうと」と呼ばれています。

八王子産 桑の葉粉

給食では、八王子産の桑の葉を粉にした桑の葉粉を使って、「桑都揚げパン」や、みそと混せて魚にのせて焼いた、縁がきれいな「桑都焼き」など、いろいろな料理を作っています。

高月清流米



八王子市高月地区の多摩川の支流である秋川の清流を使って栽培された、おいしいお米です。

高月は水と土に恵まれていて、米作りにぴったりの地域のため、長く米作りが続けられています。



高月清流米



高月清流米は、日本酒 のもとになる
「酒米」としても使われています。

「高尾の天狗」という日本酒は
八王子で収穫されたお米を
100% 使って作られています。
高月清流米の他に「ひとご
こち」というお米が
使われています。

