

令和7年12月15日 月曜日



★★豚すき焼き風煮
◎八王子産にんじん、はくさい、ながねぎ、
根しょうが使用

★★呉汁
◎八王子産にんじん、ながねぎ、
こまつな使用

八王子産にんじん



いま、給食で使っているにんじんは、八王子産です。今年は、12月から来年の3月まで八王子産のにんじんを味わうことができます。にんじんは栄養満点の根菜で、給食では毎日のように登場します。今日は、豚すき焼き風煮と野菜のおかか和え、呉汁のすべての料理に入っています。

10月から12月にかけては、八王子市の農作物が特にたくさん収穫される時期です。12月は、にんじんの他にだいこん、キャベツ、かぼちゃ、こまつな、ながねぎ、さといも、しょうが、はくさい、かぶ、ブロッコリー、さつまいもなどとてもたくさんの種類の野菜が八王子の畠から給食センターに届いています。畠から給食センターに届くまでの時間が短いので、とても新鮮な状態です。八王子産の野菜は毎月の献立表を見ると分かりますので、チェックしてみてください！