

令和7年12月22日 月曜日

★みかん

★にんじんシリシリ

☺八王子産にんじん使用

★牛乳

★赤魚の柚子みそ焼き

☺八王子産ゆず使用

★根菜汁

☺八王子産にんじん、かぼちゃ、ながねぎ使用

★ごはん(高月清流米)

冬至

「ん」のつく食べ物

9 産地を
応援しよう



明日は「冬至」です。一年で夜がもっとも短いため、太陽の力が一番衰える日と考えられてきました。そのため、栄養たっぷりのかぼちゃを食べて、魔除けのゆず湯に入り、運を良くするために「ん」のつく食べ物を食べるなどの風習があります。

今日の給食では、八王子市の小津町で収穫された「ゆず」を使ったみそ焼き、「かぼちゃ」、「ん」のつく「にんじん」や「大根」、「みかん」を食べます。もうすぐ冬休みですね。しっかり食べて、楽しく冬休みをすごして、元気に新年を迎えましょう。

かぼちゃ



ゆず



八王子市学校給食センター檜原第1

令和7年12月22日 月曜日

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
「ひとごち」という
お米が使われています。

