食育だより





🍏 はち。こ通信



令和 7 年 11 月 八王子市学校給食センター 楢原第2調理場

\Box いい歯の日

むし歯予防のためのポイントは「よく噛んで食べること」です。 よく噛んで食べるとだ液がたくさん出て食べ物のカスや細菌 を洗い流してくれます。歯をみがく以外にもむし歯を予防する ことができるので、ぜひ実践してみてください。

100年フード ~富山県「よごし」~ 14 日



砺波市は富山県西部にある市で、田んぼの中に家が点在する 散居村の風景が有名です。「よごし」は、ゆでた野菜をみそで味 付けした料理で、夜に作って翌朝に食べることから、夜を超す、 「夜越し」と名付けられました。家庭ごとに味が違い、 昔から人々の健康を支えてきた知恵の料理です。 伝統の料理を味わっていただきましょう。

18 中学生が考えたバランス献立① \Box



甲ノ原中学校 2年生の生徒が考案しました。

*コーンカレー *わかめサラダ *フルーツョーグルト <u>作成者の方のコメントです。</u>

給食センターには想像できないほどの残菜 が毎日運ばれてきます。残菜を少しでも減ら したいと思い、主菜は誰もが好きなカレー 菜はサラダの中でも食べやすいわかめサラダ にしました。フルーツヨーグルトでは、果物と 乳製品を取れるようにしました。

中学生が考えたバランス献立② 26 \Box



由井中学校 2年生の生徒が考案しました。

南蛮漬け

*さつまいもごはん *鶏肉のネギ塩焼き *きゅうりと大根の

作成者の方のコメントです。 八王子では、たくさんの野菜が取れま す。この献立では、八王子産のにんじん・ 大根・さつまいもを使いました。

*みそけんちん汁 *フルーツ缶

和食

栄養バランスを考えて作ったので、 ぜひ、おいしく食べてください!

だしで味わう和食の日

24日は和食の日です。削り節と昆布の だしで作る「秋のお吸い物」をいただきます。

給食では、普段さばといわしの削り節や煮干しなどで だしをとっています。削り節と昆布の合わせだしは、 お浸しの醤油を割ったり、煮物に使ったりと、とても 重宝します。給食では25日に削り節と昆布のだし で作る「秋のお吸い物」をいただきます。

はちっこキッチンフェスタが開催されます!

ぜひお越しください♪ 給食センター楢原 11月 8日(土)10時~15時 11月22日(土)10時~14時30分 給食センター寺田 11月29日(土)10時~14時30分 給食センター元八王子

11月給食試食会

□開催日:5.14.19.25日 □申込は1週間前までにお電話で

【給食センター楢原】 **2**042-634-9460



献立など 詳細はHP、 インスタを ご覧ください

『地産地消月間』です!

八王子市は、都内一位の農業生産高を誇り ます!中でも11月は、様々な農作物が収穫されます。八王子市立の学校給食では、11月を地産地消 月間とし、八王子産の農産物への理解や自然の恵みへ の感謝の心を育むことができるよう、市立小中学校、義 務教育学校で地場野菜を積極的に給食に取り入れてい きます。

日本遺産献立 ~高尾山御膳~ 5 \mathbf{B}

八王子の歴史や文化が日本遺産に認定された ことを記念した献立です。高尾山の自然の豊かさと 厳かな様子、紅葉を表現した献立です。



八王子産

高尾山に住むといわれている天狗とその帽子を イメージした「天狗ごはん」や山の中に立ちこめる みどり色の靄である「翠靄(すいあい)」をイメージ した汁物をいただきます。



八王子産の白いごはんを食べる日 21日

新米の季節です。今年度も高月町、加住町、元八王子町、 長沼町、川口町、東中野の農家さんのご協力で、八王子市 内の保育園、幼稚園、都立学校、小中学校、義務教育学校 で一斉に八王子産の新米をいただきます。 キヌヒカリ、コシヒカリ、キヌムスメ、 アキニシキのブレンドです。



季節の食材を使って



27日 八王子産ゆず 6日·12日 大根

八王子市上恩方町には、 ゆずの木がたくさんありま す。今年も恩方中学校の2年 生がゆずを収穫してくれまし た。八王子産の香りのよい 「ゆず」を白菜と一緒にいた だきます。

八王子市では「春大根」、 「秋冬大根」がたくさん作ら れています。はち大根おろ しスパゲティは八王子市公 式COOKPAD「はちおうじ 元気ごはん」でレシピ紹介 しています。(↑QRコード)



摂り方に気を付けよう! 「間食」のはなし

間食によってリラックス効果を得られたり、 リフレッシュしたり、楽しみのひとつとして いる人も多いのではないでしょうか。しかし、 間食の食べ過ぎで、3度の食事がおろそかになっては栄養バランスがくずれてしまいます。 間食を摂る時には次のことに気を付けてみましょう。

①タイミング注意!食事の2時間前まで

②食べすぎ注意! 200 kcal 程度まで

③「間食」を「補食」にして栄養補給!

不足しがちな カルシウム・ビタミン・食物繊維・ を補う食品を摂りましょう









乳製品・煮干し 等 果物 等 バナナや芋 等