



令和7年12月24日(水)



今年の給食ラストです！

★チキンのトマト煮込み

☺八王子産しょうが、にんじん

★牛乳

★桑都カップケーキ

☺桑の葉粉

★ガーリックライス

★フレンチサラダ

☺八王子産キャベツ、にんじん

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。そこで給食では、八王子産の桑の葉を粉にした桑の葉パウダーを使って、「桑都揚げパン」や、みそと混ぜて魚にのせて焼いた、緑がきれいな「桑都焼き」など、いろいろな料理を作っています。

今日は、八王子産の桑の葉の粉と、繭を加工した食べる絹、「シルクパウダー」を入れて、「桑都カップケーキ」を作りました。



八王子産の桑の葉粉と
繭を加工した食べる絹シルク
パウダーを入れて、
桑都カップケーキを作りました！

給食では他にも「桑都揚げパン」、
「桑都焼き」など、いろいろな料理
に使用しています！

