



八王子産！「パッションフルーツ」を給食センターで加工

もっと届け！「八王子の太陽の恵み」を子どもたちへ

8月の中旬から下旬にかけて収穫の最盛期を迎える八王子産の名物「パッションフルーツ」を、新設された給食センターで加工する試みを初めて実施。長期休業中の給食センターを活用して、地産地消の推進を目指しています。

今年も季節ごとに八王子で収穫された様々な食材を学校給食でいただく取り組みをとおり、子ども達への郷土愛を育んでいきます。

1 給食センターでの加工について

- (1) 日 時 8月19日（水） 9時から16時
- (2) 場 所 給食センター元八王子（叶谷町1594番地の1）
- (3) 加工内容 給食調理員12名により、実の掻き出し等、果汁に加工する作業を実施。果汁は冷凍保存し、9月に小学校の給食で提供されます。



▲JA八王子パッションフルーツ生産組合の皆さん



▲パッションフルーツ果実

2 給食での提供について

- (1) 日 時 9月中旬から末日（各小学校での提供日は異なります）
- (2) 献立名 チキンソテーのパッションフルーツソース

3 取材受け入れについて

- (1) 給食センターでの加工の様子を取材可能です。事前連絡は不要ですので、直接、センターへお越しください。
- (2) 小学校での給食風景の取材も可能ですが、事前にご連絡ください。