



はちおうじの恵みを「いただきます!」

～八王子産米粉・酒粕を使用した給食を全小中学校で提供～

八王子市高月町を流れる多摩川の支流、秋川の清流を使って栽培された、八王子ブランド米「高月清流米」と、酒米「ひとごち」を使って作られる日本酒「高尾の天狗」。

この日本酒を作る際にできる米粉と酒粕を使った給食を、全小中学校及び義務教育学校で実施します。自然豊かな八王子で育ったお米の恵みを、おいしい給食と共に子ども達に届けます。

1 献立内容 米粉：はち米っこカップケーキ
 酒粕：八王子産米の粕汁

2 提供期間 令和4年(2022年)1月12日(水)～1月31日(月)の期間中

3 対象校 全小中学校及び義務教育学校 全学年



4 取材受入

- (1) 日時 米粉：令和4年(2022年)1月12日(水) 12時05分から12時50分(給食時間)
 酒粕：令和4年(2022年)1月31日(月) 12時05分から12時50分(給食時間)
- (2) 場所 宇津木台小学校(住所：久保山町2-18) ※両日とも

※ 取材の際には、事前に学校給食課までご連絡下さい。

※ 感染症対策のため、喫食時以外はマスクを着用し、喫食中は全員前を向いて黙食を実施しています。

<問い合わせ>

学校教育部学校給食課長 田倉 電話042-620-7331