

市制100周年



『お祝い献立』

市制100周年を迎えたこの機会に、9月22日から29日の間で、全小・中学校の給食に八王子をイメージした献立を取り入れました。

この取組は、子ども達が市民の一員として一緒に祝い、「ふるさと八王子」への郷土愛を育むことを目的として実施しました。

【市制100周年 お祝い献立】（小学校メニュー）

★栗ごはん

★夕焼小焼やき

（童謡「夕焼小焼」のモデルである八王子の風景をイメージした魚料理）

★桑の葉団子汁

（「桑の都」と呼ばれた織物産業を支えた「桑の葉」を使ったメニュー）

★野菜のおかか和え

小学校給食



山田小学校 給食の様子

桑の葉揚げ

夕焼小焼やき

中学校テリバーリ給食



いわ こんだて
お祝い献立

- ・栗ごはん
- ・夕焼小焼やき
- ・桑の葉だんご汁
- ・野菜のおかか和え
- ・果物・牛乳

はちおうじし どうよう ゆうやくこやけ
～八王子市は産語「夕焼小焼」のモデルです～
はちおうじしがみおんがたましゆっしん なかむらうこうせんせい
八王子市上恩方町出身の中村雨紅先生が書かれた
詩です。夕焼チャームでおなじみですね。

はちおうじ むかし くわ みやこ よ
～八王子は昔「桑の都」と呼ばれました～
きぬおりものさんぎょう ようさんぎょう さが いま ぜんこゆうさう
絹織物産業や養蚕業が盛んでした。今も全国有数の
ネクタイ生地産地です。

きたじま おうえん だんせう
北島応援団長からのメッセージ！

はちおうじっ子のみなさん、こんにちは！
私の代表曲「まつり」は、豊作や大漁を喜び祝う
歌です。この歌の中で「山の神 海の神 いのちを
本当にありがとう」と歌っています。私たちは山や
海の自然から「いのち」の恵みをいただいています。
その「いのち」に感謝し、しっかり食べて、
100周年を迎えた八王子のまちを、もっともっと
元気にしましょう！



給食レシポ

夕焼小焼やき

1人分 栄養量	
エネルギー	130 kcal
たんぱく質	9.1 g

食品名	1人分	4人分	切り方・下処理	調理方法
白身魚（切り身）	1切	4切	50g/切 下味	①白身魚に、塩・こしょう・酒で下味をつける。 ②にんじんをゆでて、ミキサーでペースト状にする。 （または、生のにんじんをすりおろす。） ③②に、マヨネーズ、すりごまを混ぜ合わせる。 ④アルミカップに①の魚を1枚のせ、その上に③の ソースを1/4量かける。 ⑤200℃のオーブンで、20分程度焼く。 （魚に火が通るまで、しっかり焼きましょう。 火が通る前に焦げそうになったら、上にアルミ ホイルをのせてください。）
塩	0.3g	小1/5		
こしょう	0.02g	少々		
酒	0.4g	小1/3		
マヨネーズ	12g	大4	すりおろし	
にんじん	6g	24g		
すりごま（白）	1.5g	小2		※オーブンの温度・時間は、ご家庭で調節してください。 ※鮭やタラなど、お好みの白身魚でお試ください♪
アルミカップ（グラタン用）	1枚	4枚		
		小：小さじ		
		大：大さじ		