

食育ニュース



八王子市保健給食課
令和2年10月発行



9月 八王子産パッションフルーツを学校給食で提供しました！

パッションフルーツは、暑い地域で栽培される果物です。「太陽の街八王子」といわれる、八王子の暑い気候を生かして、ジューシーで香りのよいパッションフルーツをJAの皆さんが大切に育てています。

今年のパッションフルーツ献立



○献立名
チキンソテーのパッションフルーツソース



パッションフルーツ果汁にしょう油、砂糖、塩を加えてとろみをつけたソースを、オーブンで焼いた鶏肉にかけて提供しました。

パッションフルーツを敷地内で育てている学校では、その様子を校内掲示で紹介しました。



みんなでおいしくいただきました！

パッションフルーツ加工の様子



給食で使用したパッションフルーツは、給食センター元八王子で全校分を加工しました。

230kgのパッションフルーツを、電解水で一つひとつ洗います。



カットした後、スプーンで果肉と種をかき出します。



ジューサーで、果汁と種に分けた後、果汁を袋につめて中の空気を抜きます。



袋の口を専用の機械で閉じ、冷凍したら完成です！

