食育だより



◎(はち。ご通信



令和 7 年 11 月 八王子市学校給食センター 元八王子

八王子産

7 日 いい歯の日

むし歯予防のためのポイントは「よく噛んで食べること」です。 よく噛んで食べるとだ液がたくさん出て食べ物のカスや細菌 を洗い流してくれます。歯をみがく以外にもむし歯を予防する ことができるので、ぜひ実践してみてください。

100年フード ~富山県「よごし」~ 13 日



砺波市は富山県西部にある市で、田んぼの中に家が点在する 散居村の風景が有名です。「よごし」は、ゆでた野菜をみそで味 付けした料理で、夜に作って翌朝に食べることから、夜を超す、 「夜越し」と名付けられました。家庭ごとに味が違い、 昔から人々の健康を支えてきた知恵の料理です。

伝統の料理を味わっていただきましょう。

25 日 しっかり食べよう!野菜350

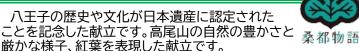
病気を予防し、毎日健康で元気に過ごしていけるよう、「野菜 を1日に350g以上食べましょう」という目標があります。

野菜には、風邪を予防する「ビタミンC」やお腹の調子を良く する「食物繊維」などが含まれています。体に必要な栄養素が

たくさん入っているので、しっかり食べましょう。 25日の給食では、野菜を222g使っています。 残り128gは朝食や夕食で食べるようにしましょう。

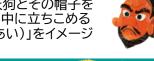


17 日 日本遺産献立 ~高尾山御膳~





高尾山に住むといわれている天狗とその帽子を イメージした「天狗ごはん」や山の中に立ちこめる みどり色の靄である「翠靄(すいあい)」をイメージ した汁物をいただきます。

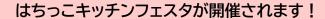




だしで味わう和食の日

24日は和食の日です。 削り節と昆布のだしで作る 「秋のお吸い物」をいただきます。

給食では、普段さばといわしの削り節や煮干しなどで だしをとっています。削り節と昆布の合わせだしは、 お浸しの醤油を割ったり、煮物に使ったりと、とても 重宝します。給食では26日に削り節と昆布のだし で作る「秋のお吸い物」をいただきます。



ぜひお越しください♪

11月 8日(土)10時~15時 給食センター楢原

11月22日(土)10時~14時30分 給食センター寺田

11月29日(土)10時~14時30分 給食センター元八王子

~11月 給食試食会~

□開催日:6・12・17日 11時30分までに来場

口参加費:1食360円(牛乳はつきません)

□申込は1週間前までにお電話で

【給食センター元八王子 ☎042-686-0814】

『地産地消月間』です!

八王子市は、都内一位の農業生産高を誇り ます!中でも11月は、様々な農作物が収穫さ れます。八王子市の学校給食では、11月を地産地消 月間とし、八王子産の農産物への理解や自然の恵みへ の感謝の心を育むことができるよう、市立小中学校、義 務教育学校で地場野菜を積極的に給食に取り入れてい きます。

給食センターでは、年間出荷予定を考慮した献立を作 成しています。昨年度の11月に使用した野菜のうち、八 王子産野菜は約33.3%、年間平均では、36.9%(重量ベース)の量を給食に使うことができました。

今月の地場野菜の収穫予定は、米をはじめ、小松菜、 大根、きゅうり、キャベツ、長ネギ、人参、里芋、白菜、 根しょうが、かぶ、チンゲン菜、さつまいもと、種類も 豊富です。

21 日 八王子産の白いごはんを食べる日

新米の季節です。今年度も高月町、加住町、元八王子町、 長沼町、川口町、東中野の農家さんのご協力で、八王子市 内の保育園、幼稚園、都立学校、小中学校、義務教育学校 で一斉に八王子産の新米をいただきます。 キヌヒカリ、コシヒカリ、キヌムスメ、

アキニシキのブレンドです。



季節の食材を使って



27日 八王子産ゆず

4日·28日 大根

八王子市上恩方町には、 ゆずの木がたくさんありま す。今年も恩方中学校の2年 生がゆずを収穫してくれまし た。八王子産の香りのよい 「ゆず」を白菜と一緒にいた だきます。

八王子市では「春大根」、 「秋冬大根」がたくさん作ら れています。はち大根おろ しスパゲティは八王子市公 式COOKPAD「はちおうじ 元気ごはん」でレシピ紹介 しています。(↑QRコード)



摂り方に気を付けよう! 「間食」のはなし

間食によってリラックス効果を得られたり、 リフレッシュしたり、楽しみのひとつとして いる人も多いのではないでしょうか。しかし、 間食の食べ過ぎで、3度の食事がおろそかに なっては栄養バランスがくずれてしまいます。 間食を摂る時には次のことに気を付けてみましょう。

①タイミング注意!食事の2時間前まで

②食べすぎ注意! 200 kcal 程度まで

③「間食」を「補食」にして栄養補給!

不足しがちな カルシウム・ビタミン・食物繊維・

エネルギー・鉄 を補う食品を摂りましょう











乳製品・煮干し 等

果物 等

バナナや芋 等

ドライ フルーツ 等