

令和7年12月15日の給食

八王子産にんじん

9 産地を
応援しよう



いま、給食で使っているにんじんは、八王子産です。今年は、12月から来年の3月まで八王子産のにんじんを味わうことができます。今日は、主菜・副菜のすべてに使っています。



★ 野菜のおかか和え

☺ 八王子産こまつな、
にんじん使用

★ 牛乳

にんじんの旬
は、秋から冬に
かけてです



★ ごはん

★★ 豚すき焼き風煮

☺ 八王子産にんじん、はくさい、
ながねぎ、根しょうが使用

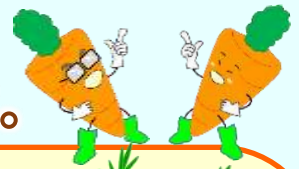
★ 呉汁

☺ 八王子産にんじん、
ながねぎ、こまつな使用



にんじんのココがすごい！

にんじんは栄養満点の根菜で、
給食には毎日のように登場します。



にんじんのきれいなオレンジ
色は、カロテンの色です。
にんじんには、カロテン
がたくさん含まれています。



カロテンは、体の中に入ると
ビタミンAに変化し、体に良い
働きをしてくれます。



ビタミンAには、

- ✦ お肌をツルツルにする
 - ✦ 病気にかかりにくくする
 - ✦ 目の働きを助ける
- という嬉しい働きが
あります。



10月から12月にかけては、
八王子市の農作物が特にたくさん
収穫される時期です。



9 産地を
応援しよう



12月は、にんじんの他にも、とても
たくさんの種類の野菜が八王子の畑
から給食センターに届いています。

畑から給食センターに届くまでの時間
が短いので、とても新鮮な
状態です。

Fresh !



12月の八王子産

