

令和7年12月2日の給食



# 八王子ナポリタン



八王子ラーメンに次ぐ八王子のご当地グルメ、八王子ナポリタンを知っていますか？



★★ 八王子ナポリタン

☺八王子産にんじん使用

★ 牛乳

★ 白身魚のハーブ焼き

★ ペイザンヌスープ

☺八王子産にんじん、  
きゃべつ使用

★ ミルクパン

ナポリタンは、  
日本で生まれた  
日本独自のパスタ  
料理だよ

# 八王子のご当地グルメ「八王子ナポリタン」！



その特徴は、

- ① 八王子市で作られた食材を使うこと、
  - ② 刻み玉ねぎがたっぷりトッピングされていること
- の2つです。



「はちナポ」は、  
お店によって、  
個性いっぱい

この2つの特徴を備えていれば、  
『はちナポ』なので、昔ながらのナポリ  
タン風だったり、スープスパ風だったり  
と、お店によっていろいろとレシピが  
違って、特徴があります。

いろいろな  
お店で  
食べ比べて  
みては？



過去の給食では、  
こんな「はちなぽ」が登場した  
こともあります。

このはちなぽは、八王子ナポ  
リタン倶楽部の方からレシピ  
を教わって作りました。

トマトベースのスープに  
リボン型マカロニが入って  
いるのがポイントです。



冬🍎はちなぽスープ仕立て  
(2023.12.18)

## 豆 知 識



「はちなぽ」には、八王子ラーメンと  
同様に刻み玉ねぎを載せます。

八王子ラーメンへのリスペクトを  
込めて、刻み玉ねぎを使うことにした  
そうです。

# 今日の八王子ナポリタン



八王子ナポリタン倶楽部の方から  
「ケチャップ、みそ、さとう、ニンニク  
などを入れるとグッと味に奥行きが  
でるよ!」と、アドバイスを  
もらって作りました!

使っている  
八王子産食材は、  
にんじんです。

