

旬

令和7年12月9日の給食

9 産地を応援しよう



八王子産根しょうが



今日の給食では、八王子産の根しょうがを豚汁に入れました。ほんのりしょうがの香りがすると思います。



しょうがの香りは
「ショウガオール」
という成分です。
血行を良くし、
体を温める効果
があります。



★★ ひじきの炒め煮
◎ 八王子産にんじん使用



★ 牛乳

★ さわらの照り焼き



★ ごはん

★ 八王子産根生姜の豚汁
◎ 八王子産根しょうが、だいこん、
にんじん、ながねぎ使用



☆すごいぞ !! しょうがのパワー☆

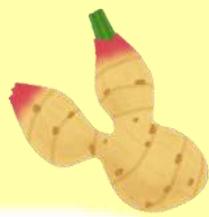
独特な香りと辛みを持つ
しょうがは、肉や魚の臭みを消
して、料理をさらにおいしく
してくれます！



菌に負けない！
かぜ予防



しょうがを食べると体
がぽかぽか温まり、かぜ
予防にもなります！



身体が
ぽかぽか！

臭みを消して
さらにおいしく！



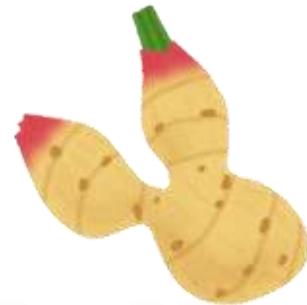
しょうがの種類

新しょうが

根しょうが



いつも給食で使っている一般的なしょうがです。



夏の始めに収穫されます。
その時期には、給食でも使
います。

葉しょうが

ハ王子産の
根しょうがの
入った豚汁だよ



いちばん若い生姜。
葉ごと収穫され、丸かじりできます。

