



8・9月の献立から

1日 ～防災の日献立～ 保存食品を使った料理
災害時は、たんぱく質や食物繊維が不足します。主食になるアルファ化米などと合わせて、たんぱく質や食物繊維が摂れる非常食の日常備蓄をおすすめします。給食では、保存のきく切干大根や乾燥ひじき、ツナ、高野豆腐を使ったサラダとみそ汁を提供します。



3日 八王子産ブルーベリー＆山ぶどう
上柚木のブルーベリーと高月町の山ぶどうを使って、里山フルーツソースを作ります。山ぶどうは、夏休み期間に給食センターで果汁に加工・冷凍したものを使います。



8日 9月8日は くわ(桑)の日
養蚕に欠かせない「桑の葉」の粉を練りこんだ、八王子オリジナルの「桑の葉パン」を給食では、あげパンにして提供します！



10日 100年フード 三重県「四日市とんてき」
分厚い豚肉をにんにくと一緒に濃いめのたれでソテーし、たっぷりのキャベツをそえた料理です。街のスタミナ料理として定着しています。



24日 江戸東京野菜の八王子ショウガ
江戸東京野菜とは、昭和40年ころまで、数世代にわたり 都内の農地で栽培された在来種、または、当時の栽培方法により、作られている野菜を言います。給食では「キャベツの八王子ショウガ風味」として提供します。



2学期は、子どもたちに人気の献立を集めた「はっちこワクワク給食」でスタートします♪



健康

食べて登校「朝ごはん」！



朝食には体により効果が5つあります。しっかり食べて登校しましょう😊

①体が活動の準備開始！

睡眠中に下がった体温を上昇させ、体中が活動を行うための準備をします。



③体温維持の効果

体温が上昇し、昼間まで維持されます。体温が維持されていると、集中力アップにつながります！

⑤良質な睡眠のために

朝食は睡眠ホルモンの分泌を促します！



②エネルギー源の補給

寝ている間に使われたエネルギーを補給します。



④便秘の予防

胃に食べ物が入ることで大腸が運動し始めます。

学校給食のInstagramにて

毎月19日に朝食をテーマに投稿中



和食

和食文化とSDGs

2013年(平成25年)ユネスコ無形文化遺産に登録された和食「日本人の伝統的な食文化」は、SDGsと関係が深いです。



15日～18日はSDGs週間

SDGs17の目標③⑦⑫⑬⑭に注目した献立をいただきます。



和食の健康性:米を中心に様々な食材を組み合わせ、うま味を活用する和食は健康にいい食事です。



地産地消:地元で生産された食べ物をその地域で消費すると、運搬で出るCO2削減につながります。



地域産業の活性化・資源の保護:地域の生産者さんの活性化にもつながり「森林伐採」「海洋資源乱獲」の抑制、海洋資源・陸の資源の保護につながります。



15日 目標⑭「海の豊かさを守ろう」

海の恵みの魚「さわら」をごまとみそで味つけした焼き物を提供します。

16日 目標⑦・⑬「地産地消、国産国産」

八王子産の野菜を使った パンプキングラタン、フレンチきゅうり、ジュリエヌスープを食べます。

17日 目標⑫「つくる責任 使う責任」

海外には「もったいない」に当てはまる言葉がありません。食べ物を大切にすることをもちましよう。

18日 目標③「全てのの人に健康と福祉を」

栄養バランスの崩れはありませんか？生涯にわたり元気に活動できるように食生活を振り返りましょう。

9月みんなのはっちこ給食

3日、10日、24日 ※1週間前×切

申込は電話またはWEB
☎042-689-4317



▲詳細こちら