

令和7年12月17日 水曜日



★茎わかめのんにく炒め

★野菜と油揚げのごま和え  
☺八王子産こまつな、にんじん使用

★牛乳

★★厚焼き卵  
☺八王子産にんじん使用

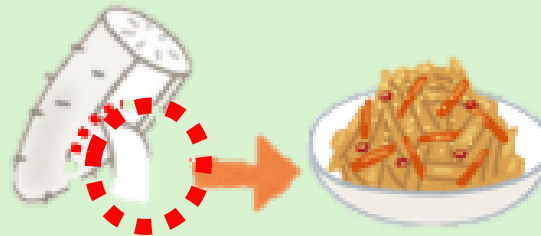
★きびごはん

★みそけんちん汁  
☺八王子産にんじん、だいこん、  
さといも、ながねぎ使用

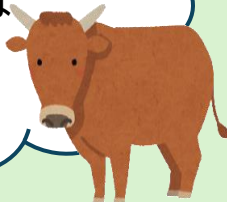
# 和食でSDGsを！



今日のSDGs献立では、環境にやさしい和食の献立です。和食は肉を多く使わないので、動物の吐く二酸化炭素やメタンガスをたくさん排出しない、環境にやさしい献立です。さらに、野菜の皮やだしに使ったけずり節なども工夫しておいしく料理ができるので、ごみの量が少なくすむという特徴もあります。



牛のゲップは  
メタンガス





# けんちん汁



今日の給食は、みそけんちん汁です。けんちん汁は鎌倉の建長寺がはじまりだと言われています。もともとのお寺の精進料理として、野菜くずなどの捨ててしまう部分をかき集めたお汁でした。落としてしまった豆腐を水で洗って汁に入れたことから、けんちん汁が誕生したそうです。もったいない精神が息づくお寺でつくられた究極のSDGs(エスディージーズ)食ですね。

