

11月 22日 (水)

今日の給食

【献立】

牛乳

八王子産の白いご飯

鶏肉のねぎ味噌焼き



もやしの甘酢かけ

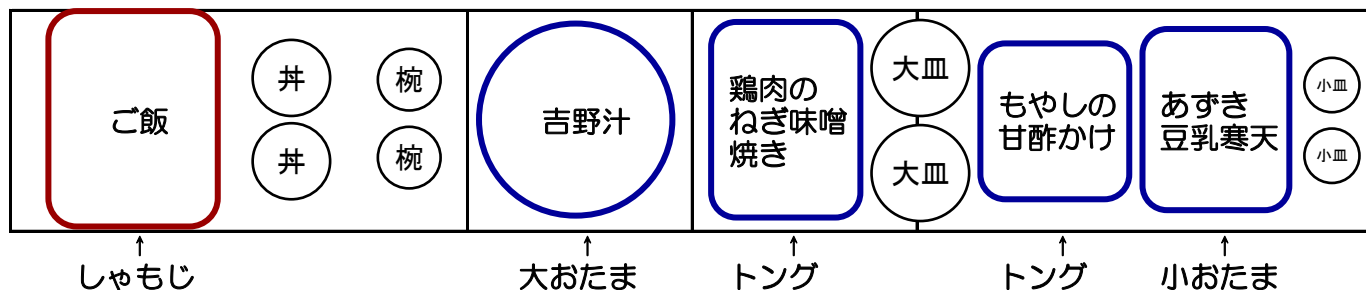
吉野汁

あずき豆乳寒天

【盛り付け(写真)】 → 食器の配置・1人分盛り付け量 参考

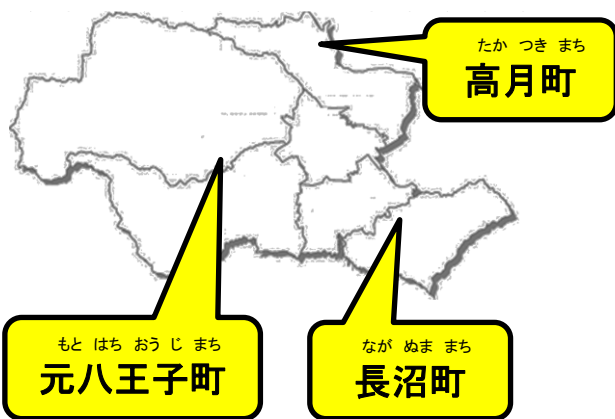
【配膳台配置・使用器具 例】

⇒ 配膳の流れ ⇒



八王子市でとれた新米を味わおう！

今日は、高月町、長沼町、元八王子町で収穫されたお米を使っています。



八王子では、キヌヒカリ、アサヒノユメコシヒカリ、アキニシキという銘柄のお米が作られています。

これらのお米のほとんどが高月町で作られています。

高月町は、良質な水環境に恵まれた地域で、八王子の米どころとなっていて、都内最大級の田園が広がっています。

市内の他の学校や幼稚園、保育園でもこの八王子産のご飯が食べられています！

私たちが作った地元のお米をみんなに食べてもらえることが最高にうれしくて、はりきって作りました！

私は田んぼが広がる高月町の風景が大好きで、この自然が100年後も続いて欲しいと願っています。

みんなが、お米を食べてくれることが、田んぼを守っていくことにも繋がります。しっかり食べて、元気に過ごしてください！

生産者

高月町の
石川研さん



八王子市教育委員会提供資料より