

和食の取組

平成25年に「和食；日本人の伝統的食文化」がユネスコ世界無形文化遺産に登録されました。和食は栄養のバランスがよく健康的で、食材やだしの味、季節感を感じることができます。また正月や雛祭りなど、年中行事とも深く関わっています。昭島市の学校給食では、和食を多くとり入れるようにしています。



里芋の
胡麻
味噌煮

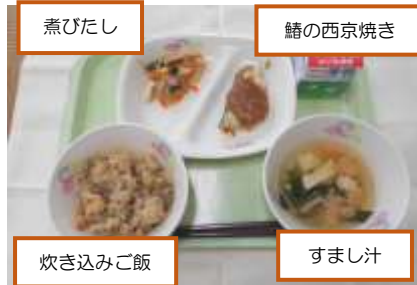
秋の彩り
すまし汁

菜めし

鮭の塩麴焼き

第一共同調理場

東小学校・共成小学校・玉川小学校
中神小学校・光華小学校・成隣小学校
拝島第一小学校・拝島第三小学校



煮びたし

鯖の西京焼き

炊き込みご飯

すまし汁

富士見丘小学校



胡麻和え

鶏肉の照り焼き

わかめご飯

豚汁

武蔵野小学校



かぼちゃ
の煮物

魚のレモン
ソースかけ

切り干しご飯

味噌汁

つつじが丘小学校



生姜醬
油和え

きびなごの
から揚げ

肉豆腐

ご飯

拝島第二小学校



くる煮

鮭のみみじ焼き

野菜の
味噌汁

ご飯

田中小学校



ひじきと大豆の煮物

ほっけの
塩焼き

ご飯

じゃが芋の味噌汁

第二共同調理場

昭和中学校・清泉中学校・拝島中学校



胡麻和え

菊花蒸し

舞茸ご飯

すまし汁

福島中学校



ひじきの
五目煮

厚焼き卵

ご飯

具たくさん味噌汁

瑞雲中学校



辛子和え

鮭の塩焼き

鶏ごぼうご飯

芋の子汁

多摩辺中学校