

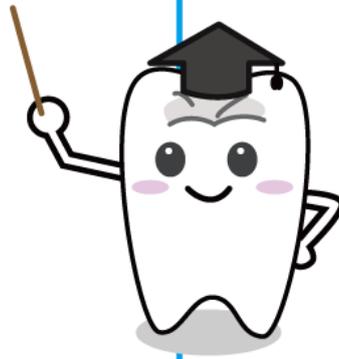
給食 News

平成30年度11月2週
八千代町立学校給食センター発行

<http://www.town.ibaraki-yachiyo.lg.jp/kouhou/kyusyoku/k-news.html>

11月9日（金）の献立

ごはん 牛乳
いわしの梅煮
れんこんきんぴら
豚汁 紫芋チップス



9日（金）の給食は「いい歯の日献立」です。

11月8日は「いい歯の日」です。11（いい）8（は）の語呂合わせをもとに、平成5年に日本歯科医師会によって決められました。

茨城県では、11月8日から21日までを「8020（ハチマルニイマル）・6424（ロクヨンニイヨン）運動」をすすめる期間としています。80歳で20本以上の歯を、64歳で24本以上の歯を保とうという運動です。

からだの健康を保ち、おいしく食べ続けるには歯と口の健康が欠かせません。20本以上の歯があればほとんどの食べ物を噛むことができ、味を楽しみながら食べることができるといわれています。自分の歯で長く食べ続けられるよう、歯を大切にしていきましょう。

中学校

11月16日（金）の献立

ごはん 牛乳

たまごやき 納豆 のり

大根サラダ【玉ねぎドレッシング】

みそけんちん汁



16日（金）の給食は「県民の日献立」です。

明治4年の11月13日に、初めて「茨城県」という県名が用いられたことから、11月13日が「茨城県民の日」と定められました。

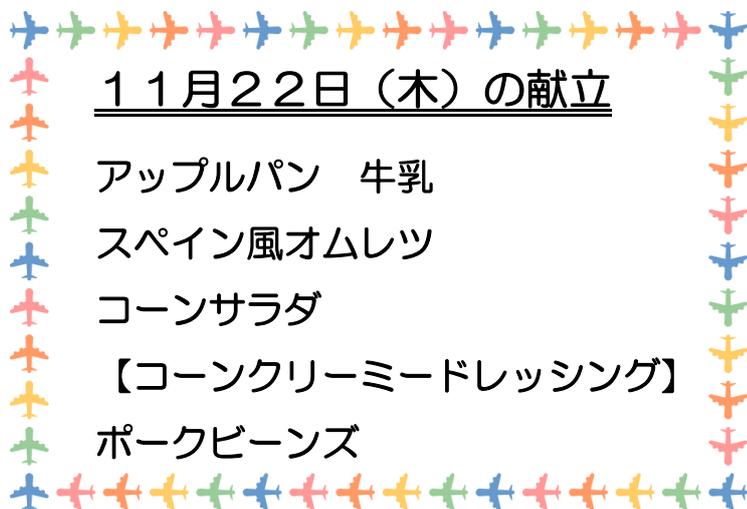
茨城県といえば「納豆」ですね。古くから納豆生産が盛んな茨城県では、県内各地でたくさんのおいしい納豆が作られています。茨城県の納豆は、小粒で米に絡みやすく、糸引きが良く、独特の口当たりと風味が豊かと評判です。今日の給食の納豆は、茨城県産の大豆を使用した納豆です。味わって食べてくださいね。

11月は地産地消強化月間です。合言葉は「茨城を食べよう」！今日の県民の日献立以外にも茨城県の食材をたくさん使用しますので、楽しみにしててください。

給食 News

平成30年度11月4週
八千代町立学校給食センター発行

<http://www.town.ibaraki-yachiyo.lg.jp/kouhou/kyusyoku/k-news.html>



11月22日(木)の献立

アップルパン 牛乳

スペイン風オムレツ

コーンサラダ

【コーンクリームドレッシング】

ポークビーンズ



22日(木)の給食は「世界の料理：スペインメニュー」です。

スペインの家庭でよく作られる料理の代表のひとつに、「トルティーリャ」という料理があります。具がたくさん入ったオムレツです。たまごにじゃがいもを入れて作るのが定番ですが、具は家庭によって様々で、野菜や、ハム、ベーコンを入れて作るトルティーリャもあります。できあがりのたまごのかたさにも家庭によってこだわりがあります。ケーキのように三角に切ってそのまま食べたり、パンにはさんでサンドイッチのようにして食べたりします。

スペインで主食として食べられているのはパンがほとんどです。お米を使った料理も多いお国がらなのですが、それはあくまで料理の1つという考えで、パンがそえられていることもあります。今日はアップルパンにしました。味わって食べてくださいね。