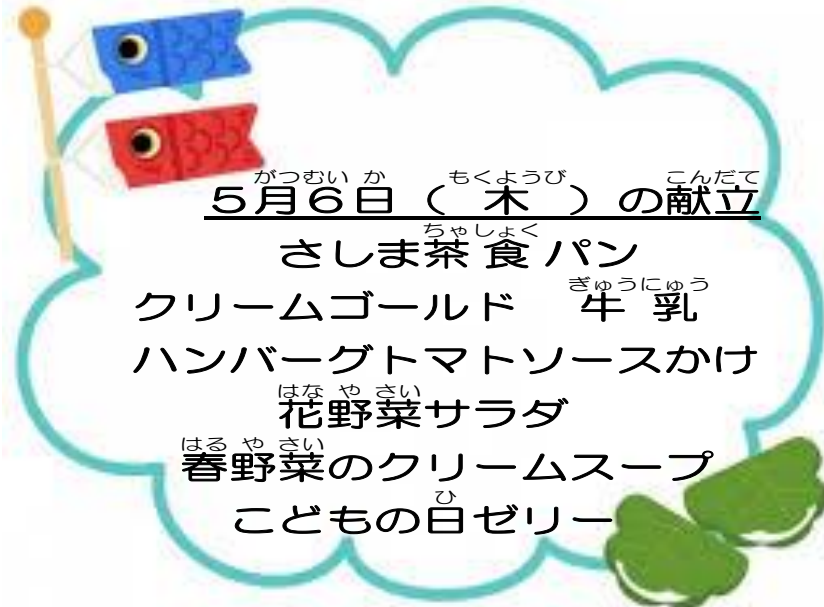


給食 News

令和3年5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>



6日(木)の給食は「八十八夜&こどもの日献立」です。

みなさんは、「夏も近づくと八十八夜♪」という茶摘み歌を知っていますか？八十八夜は立春から数えて88日目のことで、今年は5月1日です。八十八夜に摘んだ新茶を飲むと、病気になると言われています。その日にちなんだ猿島茶を使った食パンが出ます。なかなか食べる機会がないと思いますので、残さず食べてください。

5月5日は「こどもの日」です。「端午の節句」と言われ、男の子の健やかな成長と幸せを願い、こいのぼりやかぶとを飾ります。

また、柏餅を食べたり、しょうぶ湯に入ったりします。柏の葉は、秋に枯れてもずっと枝についたままなので、家系が代々続くとされ、しょうぶは、体に悪い気がつくのを防ぎます。

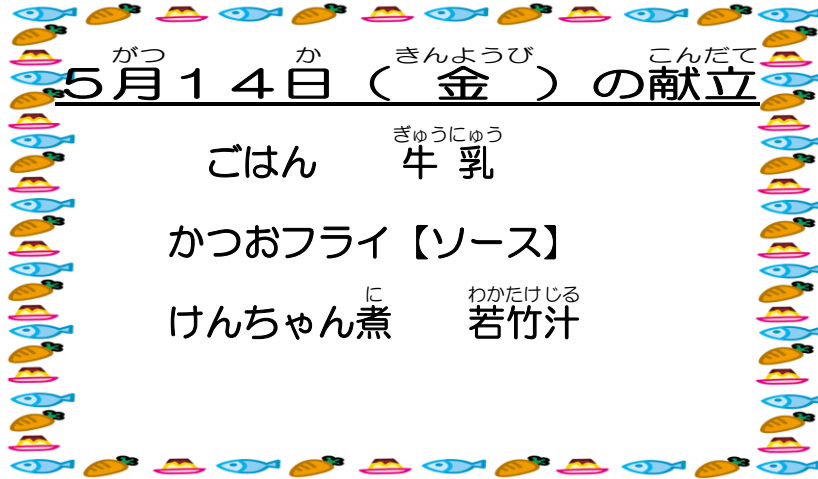
しっかり食べて、元気に過ごしましょう。

給食 News

令和3年5月3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>



14日（金）の給食は「徳島県の味」です。

徳島県の郷土料理である「かつおフライ」「けんちゃん煮」「若竹汁」が出ます。

徳島県では、「カツ」と言うと、魚のカツをさすそうです。

「けんちゃん煮」は精進料理のひとつであり、お寺でも食べられています。汁の多い「けんちゃん汁」と汁気の少ない「けんちゃん煮」があり、しょうゆで味付けされたものが一般的です。畑の肉と
言われている豆腐に、大根、人参、ごぼうなど野菜が入った具沢山の料理です。

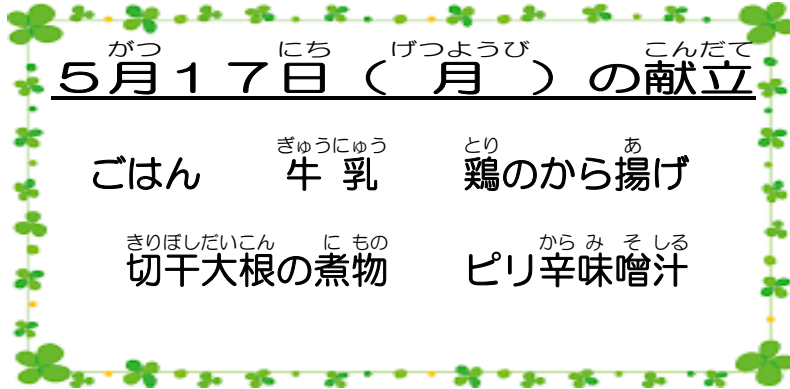
「若竹汁」は若芽と春先の竹のこを使った清汁で、昔から相性がよい食材とされています。

徳島県に行ったらつもりで、味わってみましょう♪

給食 News

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

令和3年5月4週
八千代町立学校給食センター発行



17日(月)は「よくかんで食べよう!カミカミ献立」です。

八千代町の学校給食では、よくかんで食べてもらうために、月に

一度、かみごたえのある食べ物を取り入れた「カミカミ献立」を

行っています。

よくかんで食べると体にとって良いことがあります。そのひとつ

は、虫歯や歯の病気にかかりにくくなることです。よくかむと、

だ液がたくさん出てきて、食べかすや細菌を洗い流し、口の中が

きれいになるからです。

今日はよくかむ食べ物に「鶏のから揚げ」や煮物に使われている

「切干大根」があります。

いつもよりもかむことを心がけ、食べてみてくださいね!

給食 News

令和3年5月5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>

がつ か げつようび こんだて
5月24日(月)の献立
たけのこ ごはん ぎゅうにゅう
あげだし豆腐のみぞれあんかけ
わかめときゅうりの和え物
ちゃんこ汁



か げつようび きゅうしよく ちさんちしょう やちよ ひこんだて
24日(月)の給食は「地産地消：八千代の日献立」です。

ちさんちしょう ちいき せいさん しょくざい ちいき ひと しょうひ
『地産地消』とは、『地域で生産された食材を地域の人が消費する
こと』を言います。

ちか しょくざい きゅうしよく はいたつ
近くでとれた食材を、給食センターへ配達してもらっている
ため、運ぶためのお金が節約でき、新鮮な状態で使用することが
できます。また、生産と消費を一緒に行うことで町の経済が活性
化するなどのよい面がたくさんあります。学校給食では、積極
的に「地場産物」を活用しています。

きょう やちよまち はくさい はい じる
今日は、八千代町でとれた白菜が入ったおいしい「ちゃんこ汁」
が出ます。味わって食べてくださいね♪