

給食 News

令和3年6月1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>

がつよっ か きんようび こんだて
6月4日（金）の献立

ごはん ぎゅうにゅう カミカミタコメンチ【ソース】

ぶたにく 煮物 にもん ワンタンスープ

カミカミグミ（ぶどう）



がつよっ か とお か は くち けんこうしゅうかん
6月4日～10日は、「歯と口の健康週間」です。

しょくじ とき た えき で
食事の時、よくかんで食べていますか？よくかむと、だ液が出て

むしば ふせ しゅうちゅうりょく あ あじ た
虫歯を防いだり、集中力が上がったり、味わって食べられたりと、

よいことがたくさんあります。お家などでも、ごぼうやれんこん、

アーモンドなどのナッツ類、こんにゃく、いかなど、かみごたえの

ある食べ物を進んで食べるようにしましょう。

「80歳になっても20本以上自分の歯を保ちましょう！」と

いう「8020運動」があります。食べることを楽しみ、長く健康で

いられるよう今のうちから1本1本の歯を大切にしていきましょう。

歯みがきは、食事の後に必ず行うように心がけてください。

今日は、「カミカミタコメンチ」や「豚肉とごぼうの煮物」「カミカ

ミグミ」が給食に出ますので、しっかりかんで食べましょう！！

給食 News

令和3年6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>

がつよう か かようび こんだて
6月8日（火）の献立

どん
スタミナ丼

ぎゅうにゅう
牛乳

あま す あ
甘酢和え

タイピーエン
太平燕



よう か かようび きゅうしょく くまもとけん あじ
8日（火）の給食は「熊本県の味」です。

きょう きゅうしょく で
今日の給食に「タイピーエン」が出ます。

ちゅうごくふっけんしゅうふくしゅう きょう とりょうり にほん
タイピーエンは中国福建省福州の郷土料理が日本でアレンジ

くまもとけん きょう とりょうり くまもとけん ちゅうかりょうり
されて、熊本県の郷土料理になりました。熊本県では中華料理

てん ていばん がっこうきゅうしょく だ
店のメニューの定番としてみられたり、学校給食でも出される

ゆうめい りょうり
有名な料理です。

きょう きゅうしょく えび しいたけ
今日の給食のタイピーエンは、かまぼこ、海老、いか、椎茸、

たまねぎ たまご はい くたくさん はるさめ
玉葱、キャベツ、うずら卵が入った具沢山な春雨スープです。

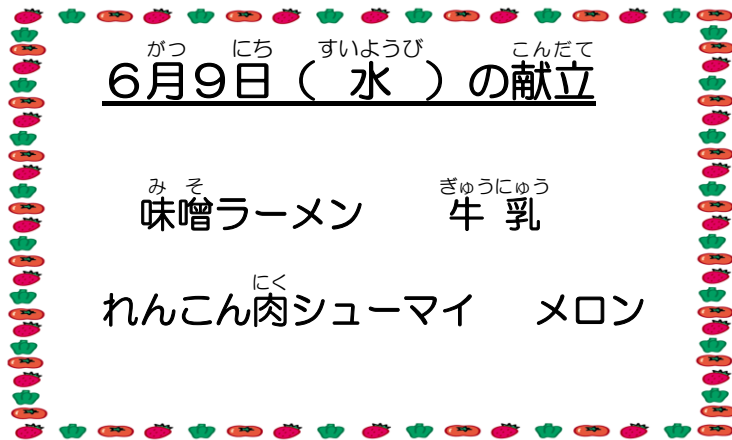
はじ た おも あじ た
初めて食べるみなさんもいると思いますので、味わいながら食べて

くださいね♪

給食 News

令和3年6月2週
八千代町立学校給センター発行

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



にち すいようび きゅうしょく ちさんちしょう やちよ ひこんだて
9日（水）の給食は「地産地消：八千代の日献立」です。

やちよまち せいさん おお ちいき
八千代町は、メロンの生産が多い地域です。タカミ、プリンス、

ホームラン、クインシーなどのさまざまな品種のメロンが作られて

います。特に、ラグビーボールのような形をしたタカミメロンの

せいさん さか
生産が盛んです。

タカミメロンは、たっぷりの果汁で甘みが強く、さっぱりとした

あとあじ とくちょう がつころ じき
後味が特徴です。6月頃がおいしい時期です。

やちよまち で たの
八千代町でつくられたタカミメロンが出ますので、楽しみにして

いてくださいね♪

給食 News

令和3年6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>



が 6月11日 (金) の 献立
に ち きんようび こんだて

ごはん 牛乳 いわしの土佐煮
ぎゅうにゅう とさに

れんこんきんぴら 梅麩の味噌汁
うめぶ みそじる



11日 (金) の 給食は「入梅献立」です。
に ち きんようび きゅうしょく にゅうばいこんだて

入梅とは、暦の上での梅雨入りの日のことを言います。梅雨の
にゅうばい こよみ うえ つゆい ひ い つゆ

時期は、くもりや雨の日が多くなって、日々の生活にも様々な影響
じき あめ ひ おお ひび せいかつ さまざま えいきょう

を与えることがあります。
あた

みなさんが住んでいる八千代町の梅雨は、昨年は6月11日頃
す やちよまち つゆ さくねん がつ にちごろ
から、8月1日頃まででした。
がつついたちごろ

今日の給食には今が旬のいわしが出ます。いわしの脂に含ま
きょう きゅうしょく いま しゅん で あぶら ぶく

れるDHAは、脳を活性化してくれます。また、骨ごと食べると
ディーエイチイー のう かつせい か ほね た

カルシウムがとれ、骨や歯を丈夫にします。
ほね は じょうぶ

味噌汁に、入梅にちなんで、梅の形をした麩が使われています。
みそじる にゅうばい うめ かたち ぶ つか

残さず食べて、梅雨の間も、元気に過ごしましょう！
のこ た つゆ あいだ げんき す