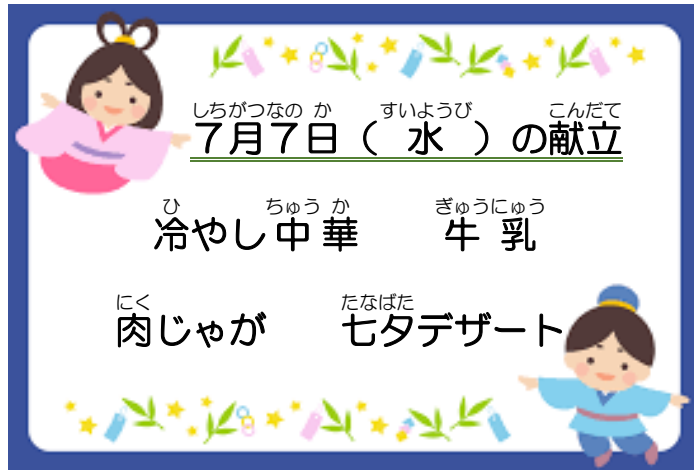


給食 News

令和3年7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>



きょう きゅうしょく たなばたこんだて
今日の給食は「七夕献立」です。

しちがつなの か せつく よ さんがつみっか もも せつく
7月7日は七夕(しちせき)の節句と呼ばれ、3月3日の桃の節句

こがついつか たんご せつく ねんかん たいせつ せつく
や5月5日の端午の節句にならび、1年間の大切な節句のひとつに

ちゅうごく つた おりひめ ひこぼし でんせつ
もなっています。中国から伝わった「織姫と彦星」の伝説がもとに

げんだい たんざく ねが こと か ささ は かざ
なって、現代のような、短冊に願い事を書いて笹の葉に飾ったり、

あま がわ み た た
天の川に見立てた「そうめん」を食べるようになりました。

きょう きんしたまご
今日は「そうめん」ではなく、錦糸卵、かにかま、きゅうり、

つか いろど ひ ちゅうか で たなばた
もやしを使った彩りのよい「冷やし中華」が出ます。また、「七夕

で たの
デザート」も出ますので、楽しみにしててください。

たんざく ねが こと か かざ よぞら み
みなさんも短冊に願い事を書いて飾ったり、夜空を見てはどうで

かな
すか?きっと叶いますよ♪

給食 News

令和3年7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>

しちがつこのか きんようび こんだて
7月9日（金）の献立
ごはん ぎゅうにゅう たつたあ
モロの竜田揚げ
かんぴょうとひじきのいたもの
炒め物
ぎょうざ
餃子スープ



このか きんようび きゅうしょく とちぎけん あじ こんだて
9日（金）の給食は「栃木県の味」「カミカミ献立」です。

とちぎけん た たつたあ せいさん おお
栃木県でよく食べられている“モロ”の竜田揚げと、生産の多い
“かんぴょう”の炒め物、“餃子”スープが出ます。

こう じつ ていしぼう さかな
モロは、高たんぱく質・低脂肪で、さっぱりとした魚です。

み ほそなが ほ
かんぴょうは、ゆうがおの実を細長くむいて干したものです。

とちぎけん こくない わりいじょう せいさん しちがつ はちがつ せいさん さか
栃木県が国内の9割以上を生産していて、7月～8月の生産が盛ん
です。巻き寿司の具に使われたり、食物繊維を含み、お腹の中を
きれいにする働きがあります。

とちぎけん い うつのみやし ぎょうざ ゆうめい や ぎょうざ いっぱんてき
栃木県と言えば、宇都宮市の餃子が有名です。焼き餃子が一般的
ですが、本場中国では、ゆでたり、スープに入れて食べることが
多いです。

きょう た もの いた もの はい
今日のかみごたえのある食べ物は、炒め物に入っている「かんぴょう」
「こんにゃく」です。

とちぎけん あじ たの
よくかんで、栃木県の味を楽しんでください！

給食 News

令和3年7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>

しちがつ にち げつようび こんだて
7月19日（月）の献立

タコライス

（ごはん タコミート 蒸しキャベツ）

ぎゅうにゅう に スープ煮 ミニゼリー



きょう きゅうしよく おきなわけん た
今日の給食では、沖縄県でよく食べられている「タコライス」が
で
出ます。

「タコライス」とは、「タコ（タコス）」＋「ライス」という名前^{なまえ}で
あらわ 表しているように、タコスの具材^{ぐざい}をごはんの上^{うへ}にのせた料理^{りょうり}です。
メキシコ料理^{りょうり}である「タコス」は、スパイシーな味付け^{あじつ}の挽肉^{ひきにく}と、
やさい 野菜、チーズなどをトルティーヤ^よと呼ばれるとうもろこしの粉^{こな}を
うす 薄くのばして焼いた生地^{きじ}に包^{つつ}んで食^たべる料理^{りょうり}で、沖縄県^{おきなわけん}では学校^{がっこう}
給食^{きゅうしよく}にも出^でるほど、親^{した}しまれています。

ごはんの上^{うへ}に、タコミートと蒸^むしたキャベツをのせて、食^たべてみて
ください。