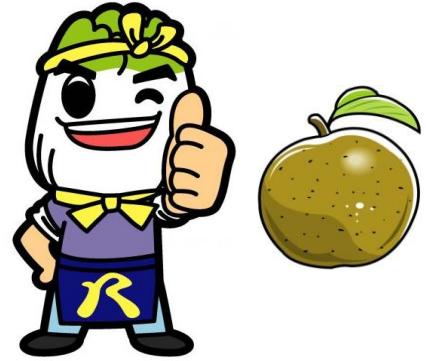
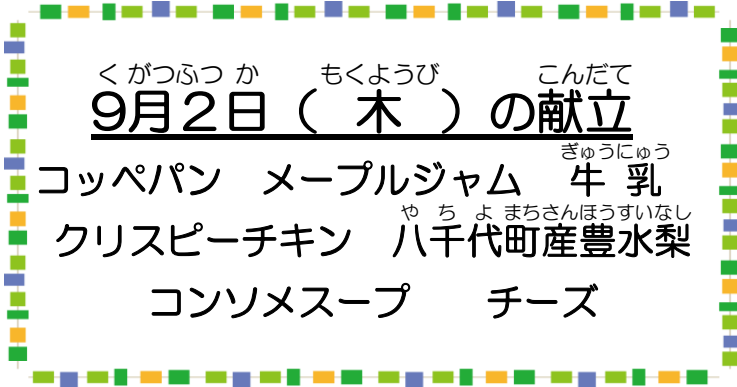


給食 News

令和3年9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>



ふつ か もくようび きゅうしよく ちさんちしょう やちよ ひこんだて
2日（木）の給食は地産地消「八千代の日献立」です。

みなさんも知っているとおりに八千代町は梨の産地です。

はちがつ こうすい くがつ ほうすい しゅっか ほん ころ
8月には「幸水」、9月には「豊水」が出荷されています。お盆の頃から

がつすえごろ しゅっか こうすい あま おお がつじょうじゅん しゅっか
8月末頃に出荷される「幸水」は甘みが多く、9月上旬から出荷される

ほうすい あま さんみ
「豊水」は、甘みと酸味があります。

なし きゅうしゅう
梨には、ビタミン・ミネラルなどの吸収をよくしたり、ソルビトール

とうぶん ふく なか ちょうし ととの はたら
という糖分が含まれていて、お腹の調子を整える働きがあります。

きょう きゅうしよく やちよまちなし あき だいひょう とくさんひん ほうすい ひんしゅ
今日の給食では、八千代町の秋を代表する特産品「豊水」という品種

なし と い
の梨を取り入れました。

やちよまちなし と いま しゅん あま なし あじ た
八千代町で採れた、今が旬の甘い梨を、味わって食べてください♪

給食 News

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

令和3年9月2週
八千代町立学校給食センター

くがつとおか きんようび こんだて
9月10日（金）の献立

ごはん ぎゅうにゅう ハムカツ【ソース】

キャベツのサラダ【コールスロドレッシング】

きりほしだいこん みそしる
切干大根の味噌汁



とおか きんようび きゅうしょく た こんだて
10日（金）の給食は「よくかんで食べよう！カミカミ献立」です。

きょう
今日のニュースは、かむことにちなんだクイズです。

だいもん つぎ なか
第1問 次の中で、かみごたえのある食べ物を選んでください。

〔a, きりほしだいこん b, キャベツ c, きゅうり d, あぶらあ
揚げ〕

こた
答えはa, きりほしだいこん
切干大根です。

だいもん ひとくちなんかい た
第2問 一口何回くらいかんで食べるとよいでしょうか？

〔a, 10回かい b, 20回かい c, 30回かい〕

こた
答えはc, 30回かいです。

だいもん た からだ こうか つぎ なか
第3問 よくかんで食べると体によい効果がありますが、次の中で
まちが
間違いはどれでしょうか？

〔a, しょうか
消化がよくなる b, あたまはたら
頭の働きがよくなる c, むしはふせ
虫歯を防ぐ d, ふと
太る〕

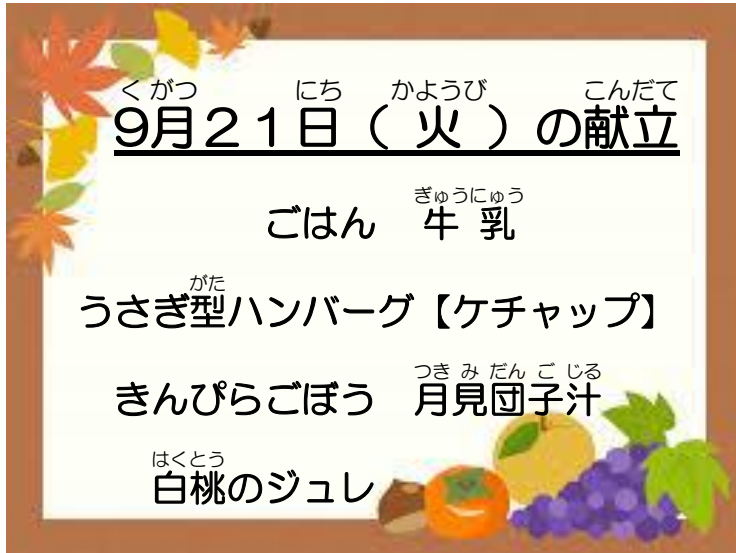
こた
答えはd, ふと
太る

からだ
体によいことがたくさんあるので、ひとくちかいもくひょう
一口30回を目標にかんで食べて
くださいね！

給食 News

令和3年9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>



21日（火）の給食は「お月見献立」です。

今日は十五夜です。中秋の名月（お月見）は、中国から伝わった行事

で、十五夜といわれています。月見団子、すすき、芋などの収穫物などを

供えて、秋の实りに感謝します。

日本の旧暦では7～9月が秋で、7月は「初秋」、8月は「中秋」、9月は「晩秋」と呼ばれ、旧暦の8月15日の夜の月を「中秋の名月」として、月見を楽しむようになりました。新暦では9月の中旬が「中秋の名月」となります。

給食では「うさぎの形をしたハンバーグ」「月見団子汁」が出ます。

晴れていれば、外に出て月を見てみましょう。秋の夜の空気は澄んでいて、

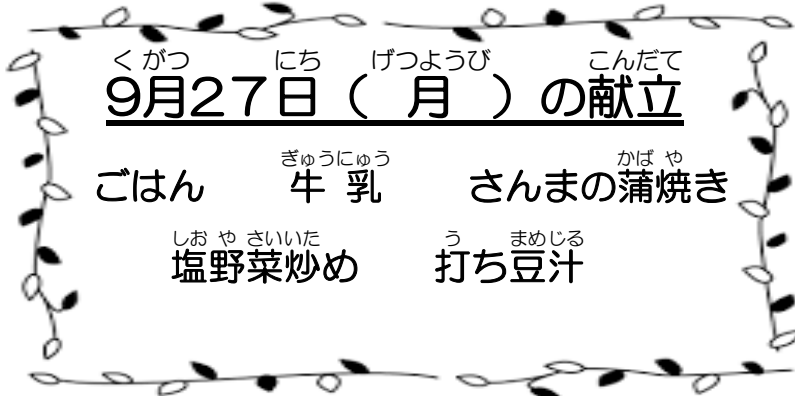
月がとても鮮やかに見えますよ。

給食 News

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

令和3年9月5週

八千代町立学校給食センター発行



27日 (月) の給食は「福井県の味」です。

福井県には曹洞宗の本山である永平寺があり、宗教との関りが暮らし

の中にあります。大きな仏教の行事の時期は、大豆の

収穫期と重なることもあり、大豆を水につけてもどしたものを

つぶして作る「打ち豆汁」が、人が大勢集まる席で、精進料理と

して親しまれてきました。

大豆はたんぱく質を多く含むことから、肉や魚が今より手に入らなかつ

た昔、日本ではよく食べられてきました。「打ち豆」は火が

早くとおるので料理に使いやすく、また食べやすくもなります。

今日の給食では、油揚げ、大根、人参、葱、里芋と一緒に煮た

味噌汁になっています。打ち豆とはどういうものなのか、味わって

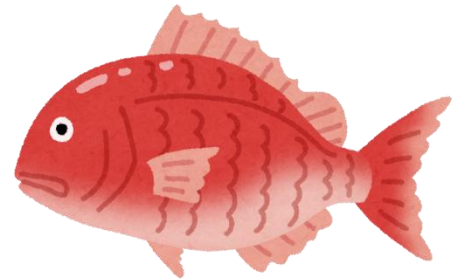
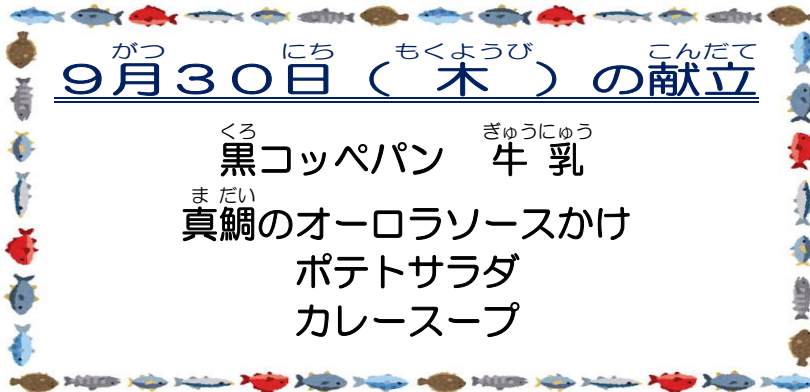
食べてください！

給食 News

令和3年9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>



30日 (木) の給食は「農林水産省販路多様化緊急対策事業」により、

無償提供をしていたいただいた愛媛県産の「真鯛」を使用したメニューです。

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、旅行や外食をする機会が減り、ホテルやレストランで使用される予定だった食材が余ってしまったり、価格が下がってしまうことが深刻な問題となっています。そのため、このような水産物の生産・供給体制の維持を目的とし、国が経費の補助を行うことで、学校給食へ無償提供されることとなりました。

ふっくらとした白身が特徴である真鯛の切身をオーブンで焼き、「オーロラソース」というホワイトルーにトマトとバターを加えて作った曙色(明け方の空のようなピンク色)のソースをかけて提供します。

新型コロナウイルスの終息を願い、農業や畜産・水産業に携わるすべての方に感謝の気持ちをもって、毎日の給食や食事はできるだけ残さず食べるようにしましょう。