

給食News

令和3年12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>



がついつ か もくようび こんだて
12月2日(木)の献立

きなこ^あ揚げパン 牛乳^{ぎゅうにゅう}

キャベツとチーズのサラダ だんご汁^{じる}

アーモンド小魚^{こざかな}



ふつ か もくようび きゅうしょく あ
2日(木)の給食は「揚げパン」です。

給食^{きゅうしょく}の大人気メニューである揚げパン^あは、コッペパン^{あひら}を油で揚げたものに砂糖^{さとう}などをまぶして味付け^{あじつ}をしています。砂糖以外^{さとういがい}にも、きな粉^こ、ココアパウダーなどのバリエーションがあります。

戦後^{せんご}の給食^{きゅうしょく}は、生きていくために貴重^いな栄養源^{きちよう えいようげん}でした。そのため、欠席^{けっせき}した子どもにパン^こを届けるといシステム^{とど}がありました。

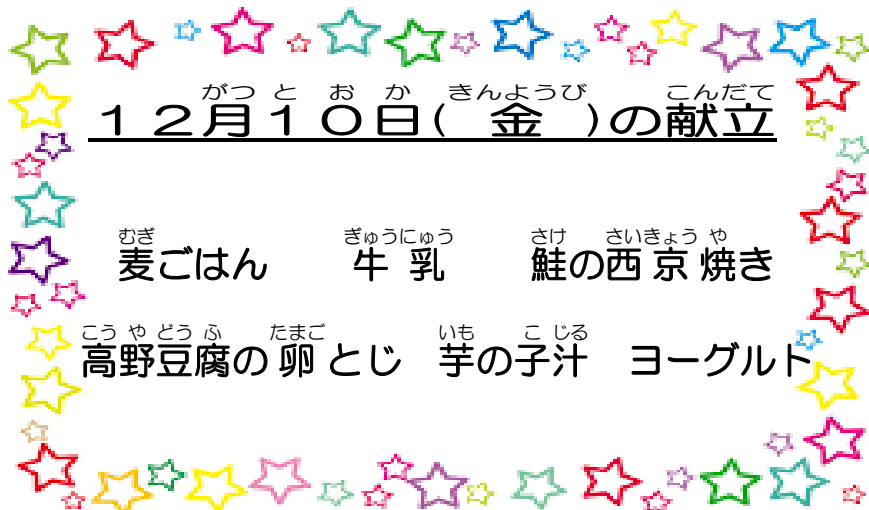
揚げ^あて砂糖^{さとう}をまぶすことで、かたくなったパン^たを食べやすく加工^{かこう}したのが始まり^{はじ}といわれています。

今日^{きょう}は、きな粉^こをまぶした揚げパン^あを作りました。揚げパン^あが誕生^{たんじょう}した理由^{りゆう}や現在の食生活^{げんざい}との違い^{しよくせいかつ}を考えながら、残さず味^{ちが}わって食^{かんが}べてみてくださいね♪

給食 News

令和3年12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>



とおか きんようび きゅうしょく いわてけん あじ
10日(金)の給食は「岩手県の味」です。

いわてけん た おお いも こじる で
岩手県で食べることの多い「芋の子汁」が出ます。

いも こじる しゅうかく かんしゃ よろこ いわ あ とき た
「芋の子汁」とは、収穫に感謝し、喜び祝い合う時に出される

きょう とりょうり いも おも つか とりにく やさい いっしょ に
郷土料理で、芋を主に使い、鶏肉、きのこ、野菜などと一緒に煮る

く だくさん しるもの
具沢山の汁物です。

きょう きゅうしょく さといも とうふ とりにく
今日の給食では、里芋、つきこんにゃく、豆腐、鶏肉、しめじ、

にんじん ながねぎ
人参、長葱がはいっています。いろいろな具のうまみがでて、味わい

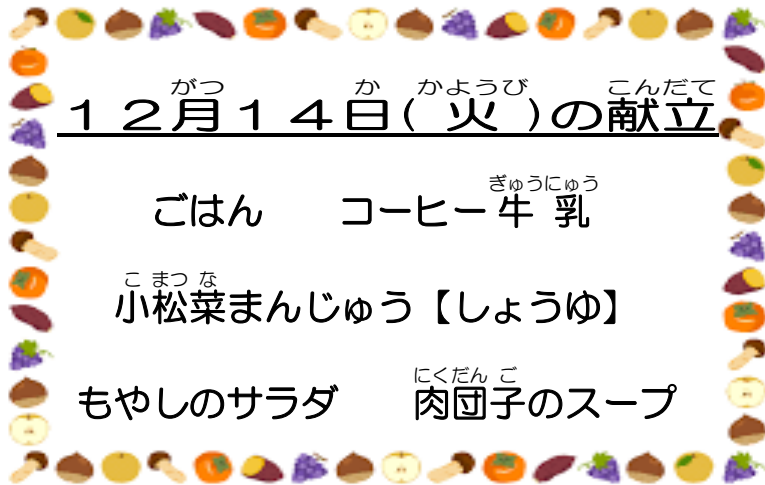
ぶか しる
深い汁ものになっています。

いわてけん い あじ た
岩手県に行ったつもりで、味わって食べてください！

給食News

令和3年12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(火)の給食は「地産地消：八千代の日献立」です。

八千代町でとれたもやし、きゅうり、白菜が、給食にでます。

「もやしのサラダ」には、「シャキッ」とした食感のもやしに、きゅうりや人参、かにかまぼこが加わり、彩り良いサラダになっています。

「肉団子のスープ」には、八千代町産の白菜が入っています。

八千代町では、9月下旬～3月まで秋冬白菜が作りされており、

生産量が日本一です。約90%が水分ですが、食物繊維やビタ

ミンCなどが含まれています。食物繊維は、お腹の調子を整える

働きがあり、ビタミンCは寒さからからだを守ったり、かぜのウィ

ルスに対する抵抗力を高めると言われています。

具たくさんで、しょうがのはいた体が温まるスープになっています。しっかり食べて寒い冬を元気に過ごしましょう。

給食 News

令和3年12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>

12月22日(水)の献立

かぼちゃい ぎゅうにゅう
南瓜入りみそうどん 牛乳

ごもくたまご や
五目玉子焼き

フルーツのゆずゼリー和え



22日(水)の給食は「冬至」献立です。

今年の冬至は12月22日です。1年で1番太陽が出ている時間

が短い日です。冬至の次の日から6月の夏至に向けて、次第に

太陽が出ている時間が長くなるため、太陽が生まれ変わると考え

られています。その日は旬の南瓜を食べて力をつけ、香りの強い

ゆず湯で身を清め、病気を起こす悪い気を払います。

なぜ南瓜を食べるのかというと、南瓜は別名「なんきん」とも

呼ばれ、昔から冬至に「ん」のつく食べ物を食べると運がつくと

言われるからです。南瓜は、夏から秋にかけてとれる野菜で、冬

まで保存することができるので、野菜が少ない冬の貴重な栄養源

です。

今日の給食は、南瓜をはじめ、豚肉、白菜、人参、葱、しめじを

加えた、具たくさんのみそうどんとなっています。残さず食べて、

よい運をつかんでください♪