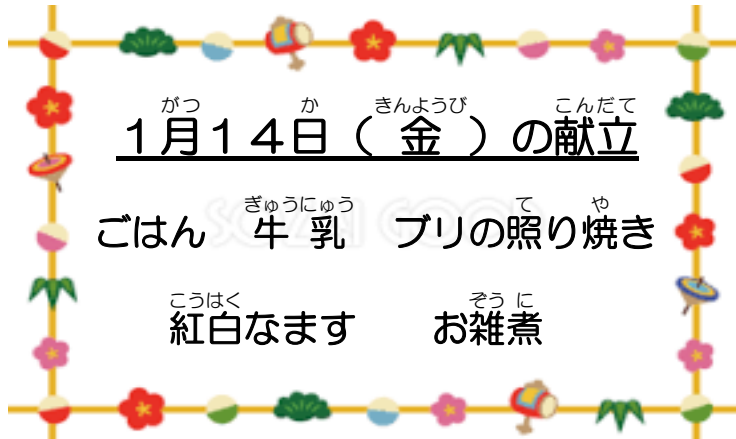


給食News

令和4年1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>



しんねん
新年あけましておめでとうございます！

れいわ ねん
令和4年がスタートしました。

か きんようび きゅうしょく しょうがつこんだて
14日（金）の給食は「お正月献立」です。

きょう しょうがつ て や こうはく
今日は、お正月にちなんで、「プリの照り焼き」「紅白なます」
「お雑煮」が出ます。

プリは出世魚であり「プリを食べると出世する」と言われて
います。縁起だけでなく、脂がのっておいしいため、おせち料理と
しても親しまれています。紅白なますは、お祝いの時に用いられる
みずび みた ぞうに くざい ま
水引きに見立てたものです。お雑煮は、さまざまな具材を混ぜて
にあ りょうり た い み とし みの しあわ
煮合わせた料理です。食べる意味は、その年の実りと幸せをもた
らす年神様のお供え物だったもちや農作物などを食べることで、
かみさま
神様のパワーをいただくためです。

た ふく よ こ
しっかり食べて、福を呼び込みましょう♪

給食 News

令和4年1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>



1月17日（月）の献立

ごはん 牛乳 焼肉炒め

れんこんサラダ のっぺい汁



17日（月）の給食は「新潟県の味」です。

新潟県の郷土料理の代表格である「のっぺい汁」が出ます。

『のっぺい』とは、新潟県で食べられているとろみのついた

煮物です。大根、人参、ごぼう、葱、こんにゃく、油揚げ、椎茸

などの具材のほか、里芋を加えて、でんぷんでとろみをつけるのが

特徴です。

お祝いの席では、鮭やいくらをのせることもあります。家庭に

よって、具材やだしの種類もさまざまな料理です。

新潟県の味を楽しみましょう！

給食 News

令和4年1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 げつようび こんだて
1月24日(月)の献立

ごはん あじつ きゅうにゅう
ごはん 味付けのり 牛乳

さけ しお や きりほしだいこん にもの
鮭の塩焼き 切干大根の煮物

じる
すいとん汁



か げつようび きゅうしよく がっこうきゅうしよく きねんび こんだて
24日(月)の給食は「学校給食記念日献立」です。

がっこうきゅうしよく めいじ ねん ねん やまがたけん しょうがっこう
学校給食は、明治22年(1889年)に、山形県の小学校で、

かてい ます べんとう も こ
家庭が貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために、

さけ しお や ちゅうしよく だ はじ
鮭の塩焼きなどをおかずとした昼食を出したのが始まりとされて

います。その後、ぜんこく ひろ せんそう しょくりょう ぶそく
います。その後、全国へ広まりましたが、戦争による食糧不足の

ちゅうし
ため、中止になりました。

せんそう お がいこく しえん がっこうきゅうしよく ぶたは はじ
戦争が終わり、外国の支援により学校給食が再び始まったのが

しょうわ ねん がつ か どうしょ ひ きねんび
昭和21年12月24日で、当初その日を記念日としましたが、

ふゆやす げつご がつ か にち がっこうきゅうしよくしゅうかん
冬休みのため、1ヵ月後の1月24日～30日が「学校給食週間」

となりました。

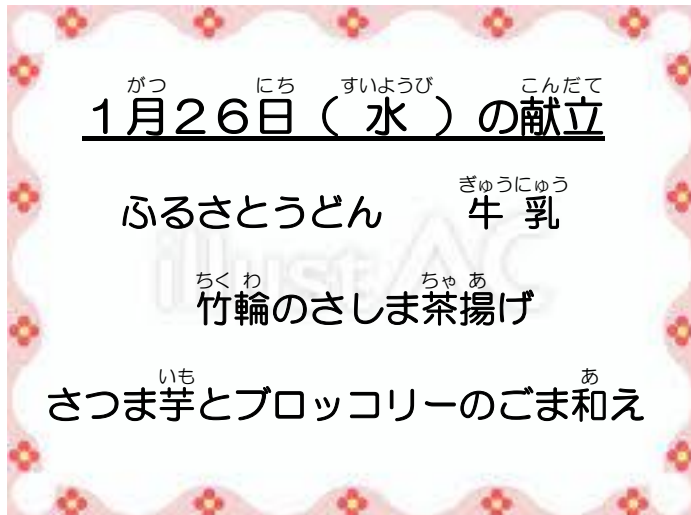
きょう きゅうしよく はじ ころ こんだて げんざい きゅうしよく
今日は給食が始められた頃にちなんだ献立です。現在の給食

くら た
と比べて食べてくださいね！

給食News

令和4年1月5週
八千代町立学校給食センター発

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



26日(水)の給食は「地産地消：八千代の日献立」です。

さし茶を使った「竹輪のさし茶揚げ」が出ます。

さし茶は、茨城県西南地域を中心につくられている緑茶です。

八千代町では、主に3軒の農家でつくられています。お茶の葉に

厚みがあるため、製茶すると濃厚な味と香りがたちのぼり、コクが

あるのが特徴です。

また、1859年には、日本茶として初めて海外へ輸出されたと

いう記録も残っている歴史あるお茶です。

竹輪は、青のりの入った磯辺揚げなどで食べたことがあると思

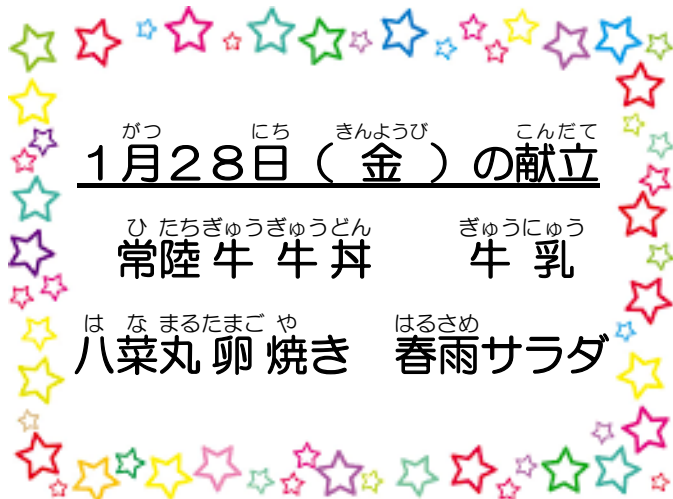
いますが、今日は風味あるさし茶を衣に混ぜた天ぷらになっていま

す。味わいを楽しんでみてください♪

給食News

令和4年1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>



28日 (金) の給食は「常陸牛献立」です。

茨城県を代表する常陸牛は、特別に定められた肥育法や飼料

により、2年6カ月にわたり育てられた高級黒毛和牛です。

見た目にも美しく、食べておいしい、極上霜降り肉です。日本

のみならず、海外でも高く評価されています。

今日の常陸牛は『JA常総ひかり』から提供していただきまし

た。常陸牛の味を活かすために、牛丼として調理しました。

ぜひ、残さずに食べてください♪