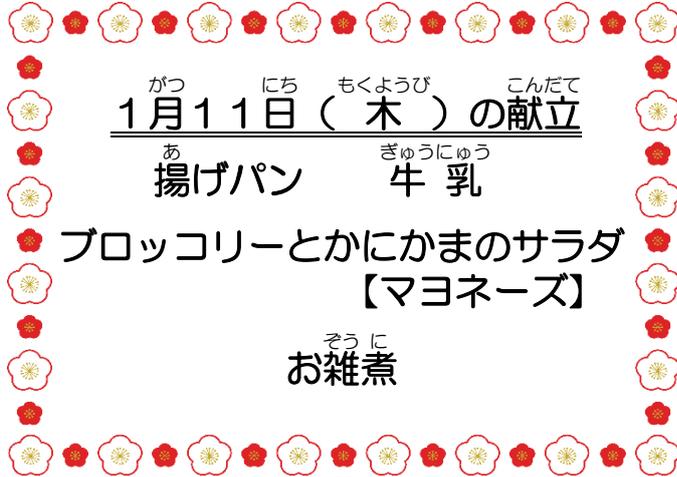


# 給食 News

令和6年1月2週  
八千代町学校給食センター発行

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



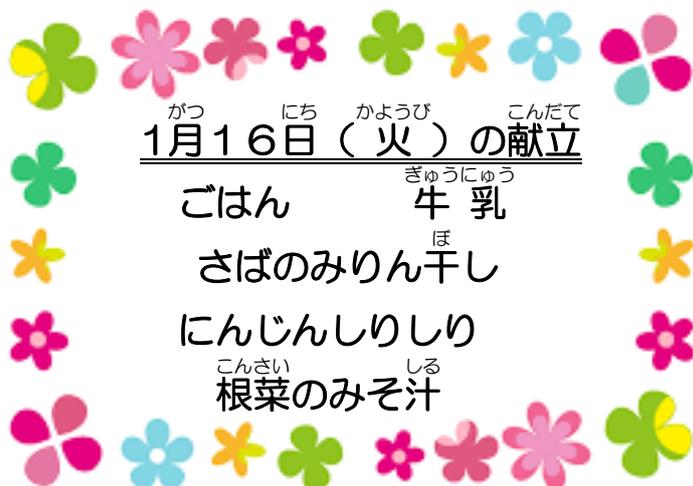
大人気の「揚げパン」が、給食に登場するようになった理由を知っていますか？揚げパンの歴史の始まりは、戦後のため貧しく、食料が不足していた昭和20年代半ば頃だと言われています。当時は欠席した児童にパンを届けていたそうです。大田区立嶺町小学校に勤務していた調理員さんが、休んだ児童に栄養をつけて元気になってほしいという思いから、硬くなったパンをおいしく食べてもらおうと、油で揚げ砂糖をまぶしたパンを考案し誕生しました。その味が評判となり、給食にも登場するようになったのです。現在では、パンの品質も向上し、味付けも砂糖だけではなく、ココアやきな粉など、当時よりもおいしくいろいろな味が楽しめるようになりました。そんな歴史を思いながら揚げパンを食べると、よりおいしく感じられるかもしれませんね。

今日の給食では、昔から年神様へのお供え物とされてきた「餅」を使用した「お雑煮」と併せて提供します。新しい一年が健康に過ごせるように願いながら、しっかり食べましょう♪♪

# 給食 News

令和6年1月3週  
八千代町学校給食センター発行

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



16日（火）の給食は「カミカミ献立」です。

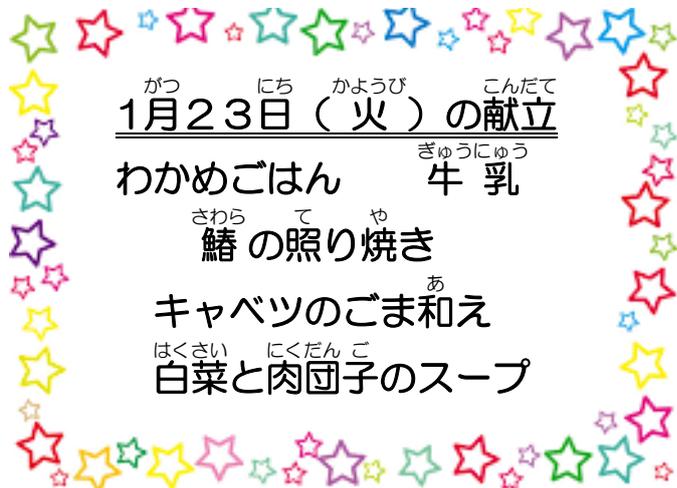
たくさんかむことで、集中力が高まったり、脳のはたらきがよ  
くなります。特に今日の給食では、さばのみりん干しと、根菜のみ  
そ汁に入っている茨城県産のごぼうやれんこんがよくかんで食べ  
る食材です。

中学3年生のみなさんは、いよいよ私立高校の入学試験が始まり  
ます。よくかんで食べ、脳を活性化させ、今まで一生懸命勉強をし  
てきた成果を発揮することができるようがんばりましょう！

# 給食 News

令和6年1月4週  
八千代町学校給食センター発行

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



23日(火)の給食は「地産地消:八千代の日献立」です。

八千代町でつくられた白菜を使った「白菜と肉団子のスープ」が  
出ます。

八千代町では、10月頃～3月頃まで秋冬白菜、3月頃～5月頃  
まで春白菜の出荷が行われています。秋冬白菜、春白菜のどちらも  
生産量が全国1位です。

白菜は約90%が水分ですが、食物繊維やビタミンCなどが  
豊富に含まれています。食物繊維は腸の調子を整え、お腹の中を  
きれいにします。ビタミンCは粘膜を保護してウイルスを寄せつけ  
ず、かぜを予防します。

おいしい白菜は、葉がうすくて柔らかく、しっかりと巻いており、  
持ち上げてみると固くしまっていて、ずっしりとしています。

八千代町の冬の食卓には欠かすことのできない白菜を、よくかん  
で味わいながら、いただきます！

# 給食 News

令和6年1月4週  
八千代町学校給食センター発行

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



26日(金)の給食は「学校給食週間記念日献立」です。

日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。

山形県にあるお寺に開校された小学校で、貧しくてお弁当を持って

こられない子どもたちのために、「塩むすび・焼き鮭・漬物」を出し

たのが始まりとされています。



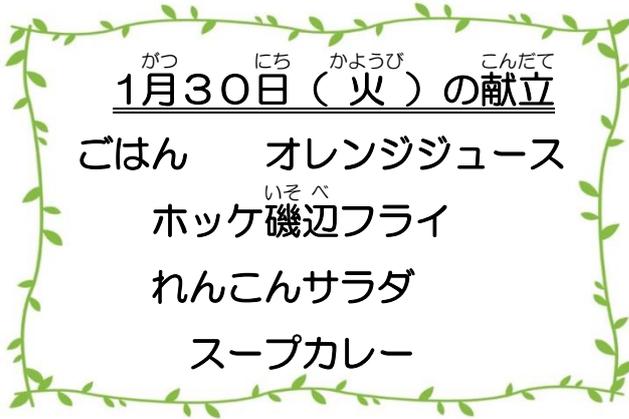
昭和40年代頃になると、それまで定番であった脱脂粉乳に  
代わり、瓶入りの牛乳が登場しました。瓶から紙パックへと様変  
わりはしましたが、今でも給食の牛乳は欠かすことのできない  
カルシウム源として、成長期のみなさんの健康を支えています。

今日の学校給食週間記念日献立には、当時の給食をイメージ  
した「鮭の西京焼き」「たくあん和え」などが提供されます。昔は  
どんな給食だったのか想像しながら食べてみてくださいね。

# 給食 News

令和6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.ig.jp/kounou/kyusyoku/k-news.html>



30日（火）の給食は「北海道の味」です。

北海道で人気のある「ホッケフライ」と「スープカレー」が出ます。

全国的に魚のフライといえば「アジフライ」が広く知られていま

すが、北海道といたら「ホッケフライ」と言われるほど、北海道内

の一般家庭や飲食店などでもよく食べられています。

「スープカレー」は、とろみのあるカレーライスのルーとは異なる

り、出汁やスパイスの風味を活かし、さらりと仕上げたスープ料理

です。具材は大きくゴロゴロと入っていることが多く、今日の給食

でも大きめに切った野菜と、ウィンナーやうずらの卵を使い、北海

道の味を再現してみました。

北海道の郷土料理を味わい、寒さに負けず、元気に過ごしましょう。