

# 給食 News

令和6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>



がついつ か もくようび こんだて  
9月5日(木)の献立

しょく 食パン メープルジャム ぎゅうにゅう 牛乳

とりにく や 鶏肉のバジル焼き ラタトゥイユ

ラビオリスープ



か もくようび きゅうしょく せ かい りょう り  
**5日(木)の給食は「世界の料理:フランスメニュー」です。**

みなみ にん き や さい に こ  
南フランスで人気のある、野菜をやわらかくなるまで煮込んだ

きょう どりょう り で みなみ  
郷土料理の「ラタトゥイユ」が出ます。ラタトゥイユは、南フラ

ンス・プロヴァンス ち ほう ひろ ち いき いま  
地方から広まってきました。この地域で今も

はな こ た もの ま  
話されているオック語で「ラタ」は食べ物、「トゥイユ」は混ぜるを

い み そざい い あじ  
意味します。素材のおいしさを活かしたやさしい味わいのメニュー

にく さかな たまご りょう り く あ  
なので、肉・魚・卵などいろいろな料理と組み合わせることがで

きます。

きょう きゅうしょく みどり あか  
今日の給食のラタトゥイユは、ベーコン・緑と赤のピーマン・

トマト・ズッキーニ・たまねぎ きゅうり・なす・セロリ・にんにくなど

のふんだんな しょくざい ゆ いた に こ  
食材をオリーブ油で炒めて、じっくり煮込みました。

りょう り たの  
フランス料理を楽しみながら、おいしくいただきましょう♪

# 給食 News

令和6年9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>



がつ 9月17日 (火) の献立

ごはん 牛乳 ほねごとさんま煮

ぶたキムチいため

もちむぎのたまごスープ

つきみ お月見だんご



17日 (火) の給食は「お月見献立」です。

秋の行事といえばお月見です。旧暦8月15日の十五夜は

「中秋の名月」と呼ばれ、夜空に浮かぶ月を眺めながら、収穫

に感謝してお祝いする風習があります。中秋の名月は、別名で

「芋名月」ともいい、里芋をお供えしたり、里芋料理を食べたり

する習慣もあります。また、お月見に欠かせないのが、お米から

作る月見だんごです。地域によって異なり、満月を見立てた丸い

形や、里芋の形のものなど、さまざまです。

給食にもお月見だんごが出ます。十五夜の気分を味わいなが

らいただきます。みなさんも秋の夜空を見上げてみませんか？

# 給食 News

令和6年9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>



がつ は つ か きんようび こんだて  
9月20日（金）の献立

ごはん ぎゅうにゅう いかのスタミナ焼き

ふたにく 豚肉とごぼうの煮物 にもの わかめスープ おはぎ



は つ か きんようび きゅうしよく た こんだて  
20日（金）の給食は「よくかんで食べよう！カミカミ献立です」

こうせいろうどうしょう けんこう しょくいく してん ひとくち かい い  
厚生労働省では、健康づくりや食育の視点から、一口30回以

じょう た もくひょう サンマル うんどう よ  
上かんで食べることを目標とした「カミング30」運動を呼びか

けています。食べ物（たもの）を30回以上よくかんで食べることで、

からだ ところ えいよう は くち けんこう ちっそく よ ぼう  
身体と心の栄養となり、歯と口の健康づくりや窒息予防につな

り、さらに五感（ごかん）で味わう（あじ）ことができるそうです。

きょう  
今日は、いかのスタミナ焼き（や）のいか、豚肉（ふたにく）とごぼう（にもの）の煮物（つか）に使わ  
れている豚肉（ふたにく）・ごぼう・こんにゃく（えだまめ）、わかめスープ（はい）に入っ  
ているだけのこ、おはぎ（た）がよくかんで食べてもらいたい食材（しょくざい）です。

ひとくち かい め やす た  
一口30回を目安（めやす）によくかんで食べてください。