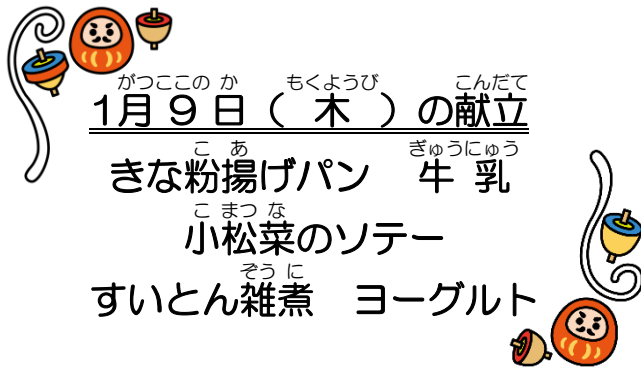


# 給食 News

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

令和7年1月2週  
八千代町立学校給食センター発行



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7年がスタートしました。

この か もくようび きゅうしょく しょうがつこんだて  
9日(木)の給食は「お正月献立」です。

しょうがつ  
お正月にちなんで、きな粉を使用した「揚げパン」と「すいとん  
そうに で  
雑煮」が出ます。

きなこ揚げパンは、揚げたコッペパンに、「砂糖」「塩」「きな粉」  
をあわせたものをまぶしています。料理の味つけに、砂糖と塩を使  
うことで、うま味の相乗効果が出ておいしさが増します。

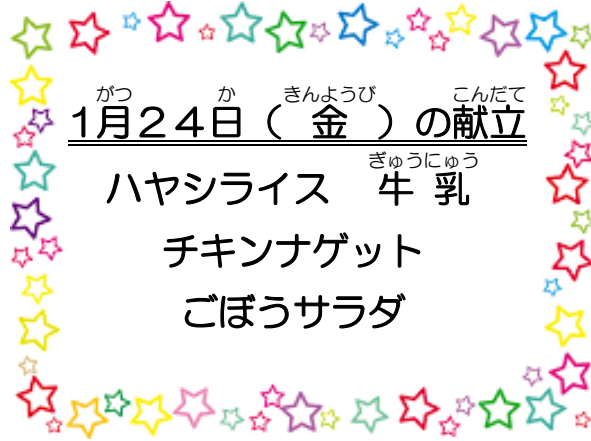
かてい つく そうに もち はい おも きゅうしょく  
家庭で作るお雑煮には、餅が入りますが、給食ではすいと  
んを使い、鶏肉・油揚げ・ごぼう・人参・玉葱・大根・椎茸・みそ  
などたくさんの具材と煮込みました。よくかんで食べてください。

た ねん  
しっかり食べて、よい1年をスタートさせましょう♪

# 給食 News

令和7年1月4週  
八千代町立学校給食センター発行

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



1月24日～30日まで全国学校給食週間です。

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡市の私立忠愛小

学校で「塩むすび・焼き鮭・漬物」を提供したのが始まりとされています。

現在では、栄養バランスのよい食事内容はもちろんのこと、給食を通してみなさんに「食」についての様々なことを知ってもらうため、行事食や郷土料理、地元の農産物を活用した献立も取り入れられています。給食は生きた教材として「食育」を進める上で大切な役割をしています。全国学校給食週間を通して、学校給食の役割などを学びましょう。

# 給食 News

令和7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 1月27日 ( 月 ) の献立

ごはん 牛乳

鶏肉のゆずみそやき

カレーサラダ せんべい汁



27日( 月 )の給食は、郷土料理 せんべい汁を紹介します。

「せんべい汁」は青森県八戸市を中心に、青森県南部から岩手県北部の地域でおよそ200年以上前から食べられている南部せんべいを使った郷土料理です。肉や魚、きのこ、野菜などでだしを取った汁の中に、南部せんべいを割り入れ、煮込んで食べる料理です。使用するせんべいは、小麦粉・塩を原料とし、汁物用に開発されたもので、煮込んでもとけにくく、モチモチとした独特の食感があります。寒い日に体を温めてくれる汁ものとして、今の時期にぴったりです。

今日の給食では、ごぼう・まいたけ・白菜・大根・人参・ねぎ・油揚げなどのいろいろな食材と、せんべいを入れて作りました。

青森県は、日本地図のどこにあるか、場所を確認してみましょう！

# 給食News

令和7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 にち すいようび こんだて  
1月29日（水）の献立

きつねうどん 牛乳

きびなごのかりかり焼き

厚揚げのそぼろ煮



にち すいようび きゅうしよく こんだて  
29日（水）の給食は「カミカミ献立」です。

食事の時、よくかんで食べることで、集中力が高まったり、

脳の働きがよくなります。

厚揚げはカルシウムを含み、骨や歯を丈夫にします。また、

「きびなご」はビタミンDを含み腸でのカルシウムの吸収をう

ながしてくれます。カルシウムとビタミンDを一緒にとること

で、カルシウムの吸収率がアップします。

一口30回を目安によくかんで食べ、脳を活性化させ、勉強や

運動にとりくみましょう。