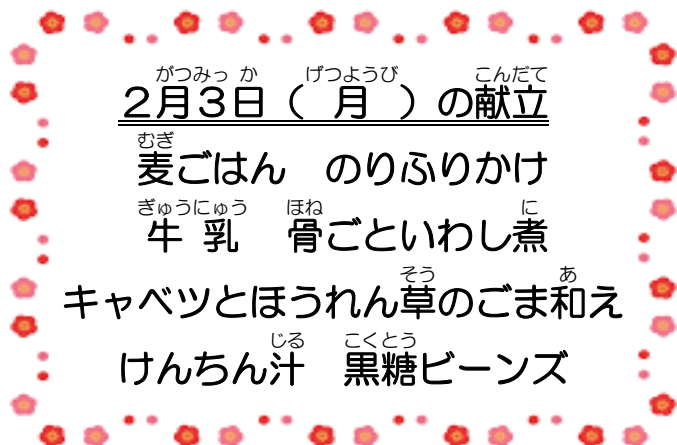


# 給食 News

令和7年2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>



3日（月）の給食は「節分献立」です。

節分は「季節を分ける」という意味があり、暦上の春である「立春」の前日が節分に指定されます。2025年の立春は2月3日であるため、その前日の2月2日が節分になります。通常は2月3日が多いですが、数年に一度ずれることがあり、2025年はその年に該当します。

いり大豆を「鬼は外、福は内」と唱えながらまき、自分の年の数だけ豆を食べて、1年の健康や無事を祈ったり、ヒイラギの枝に、焼いたいわしの頭を刺したものを玄関に飾ります。いわしの臭いや、ひいらぎのとげが家に鬼が近づくのを防ぐからです。

いわしなどの青魚に含まれるDHAやEPAは、末梢の血流を促進する働きがあり、脂質の一種であるため、体の熱を生み出すエネルギー源にもなります。また、骨や歯を丈夫にするカルシウムを含みます。しっかり食べて勉強や運動に取り組み、寒い冬を元気に過ごしましょう。

# 給食 News

令和7年2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(金)の給食は「バレンタインデー献立」です。

バレンタインデーは、好きな相手や友達に、感謝や好意を伝え、

チョコレートなどを贈る日とされています。海外では、恋人や友達、

家族などがお互いにカードや花束、お菓子などを贈ります。

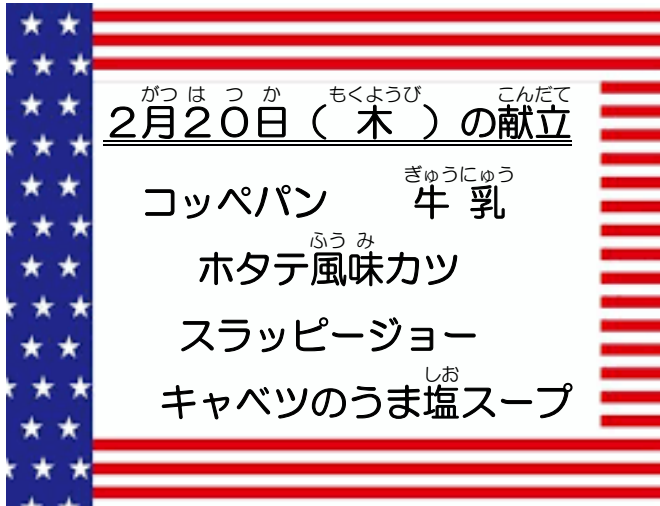
給食では、ハートの形をしたメンチカツとココアウエハースが  
で  
出ます。

バレンタイン気分を味わって食べてみてください。

# 給食 News

令和7年2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>



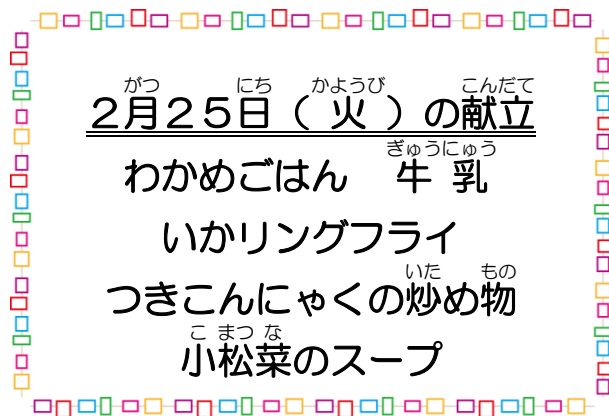
20日（木）の給食は、アメリカで人気のある「スラッピージョー」が出ます。スラッピージョーは、アメリカ合衆国が発祥の料理です。本場ではバーガー用のパンにミートソースのような具をはさんで食べます。

スラッピー（Sloppy）は、英語で「だらしない」という意味で、この料理を食べたときに、ソースがこぼれたり、口元が汚れたりすることと、ジョーという人が考えたと言われていることから「スラッピージョー」という名前になったそうです。給食では、コッペパンに切り込みを入れ、はさんで食べてみてください。アメリカ料理を楽しみましょう♪

# 給食 News

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

令和7年2月5週  
八千代町立学校給食センター発行



25日（火）の給食は「カミカミ献立」です。

食事をする時、よくかむことで唾液が多く分泌されるため、消化が良くなり栄養をたくさん取り込むことができます。また、満腹中枢を刺激し、食べすぎを防ぐことにもつながります。子どもは大人に比べて消化に時間がかかります。よくかんで食べることでより胃や腸への負担も減らすことができます。かむことは脳神経を刺激するため、脳の働きを活発にします。そして、あごの筋肉を使うことで、脳神経を刺激し、ホルモンが分泌され、意欲向上や運動神経の発達も期待できると言われています。

今日の給食では、いかリングフライやこんにゃくがかみごたえのある食材です。よくかんでおいしくいただきます。

# 給食 News

令和7年2月5週  
八千代町立学校給食センター発行

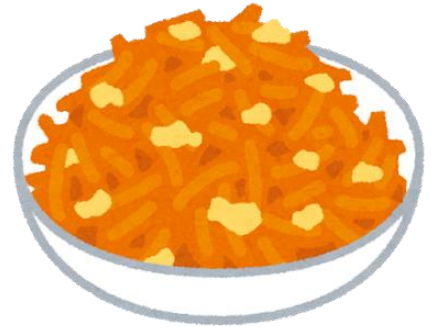
<http://www.town.ibarki-yachiyo.lg.jp/kouhou/kyusyoku/k-news.html>



がつ にち きんようび こんだて  
2月28日（金）の献立

ごはん ぎゅうにゅう とり から あ  
ごはん 牛乳 鶏の唐揚げ

にんじんしりしり こもくじる  
にんじんしりしり 五目汁



にち きんようび きゅうしよく おきなわけん きょうとりょうり  
28日（金）の給食は、沖縄県の郷土料理「にんじんしり

しり」がでます。「しりしり」という言葉は「千切り」という意味の

おきなわけん ほうげん にちじょうてき かていりょうり  
沖縄の方言です。にんじんしりしりは、日常的な家庭料理として、

おきなわけん た せんぎ き ほそ  
沖縄県でよく食べられています。スライサー（千切り器）で細くおろ

にんじん たまご いた ちょうみりょう あじつ りょうり  
した人参と玉子を炒めて、調味料で味付けした料理です。また、

スライサーを使う時の“すりすり”という音から名前がついたという

せつ きょう きゅうしよく ぶし くわ  
説もあります。今日の給食では、もやし・ツナ・かつお節を加えて

つく おきなわけん あじ たの  
作りました。沖縄県の味を楽しみましょう！