

給食 News

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

令和7年4月2週
八千代町立学校給食センター発行

がつとおか もくようび こんだて
4月10日（木）の献立

しょく 食パン いちごジャム ぎゅうにゅう 牛乳

しろみ ざかな 白身魚のレモンペッパーフライ

ポークビーンズ コンソメスープ

3 バランスよく
食べよう



きょう きゅうしょく こんだて
今日の給食ニュースは、献立にある「ポークビーンズ」について

です。

アメリカ料理の中で、最も家庭的なイメージのあるポークビー

ーンズは、日本の学校給食にも登場するほどなじみ深い料理です。

だいす ぶたにく いも たまねぎ にんじん にこ りょうり
大豆と豚肉・じゃが芋・玉葱・人参をトマトなどで煮込んだ料理は、

たんぱく質たっぷりで栄養的にも優れているので、育ち盛りのみな

さんにとてもよいメニューです。日本では大豆を使いますが、本場ア

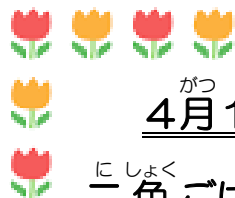
メリカでは白いんげん豆を使うことが多いそうです。アメリカで

ゆうめい りょうり あじ た
有名な料理を、味わって食べてみてください♪

給食News

令和7年4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>

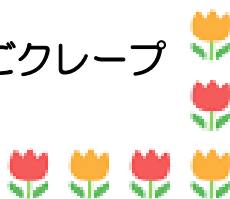


がつ か げつようび こんだて
4月14日(月)の献立

にしょく
二色ごはん

(ごはん にく 肉そぼろ たまご 玉子そぼろ)

ぎゅうにゅう 牛乳 すまし汁 いちごクレープ



か げつようび きゅうしょく にゅうがくしんきゅう いわ こんだて
14日(月)の給食は「入学進級お祝い献立」です。

にゅうがく しんきゅう
ご入学・ご進級おめでとうございます。いろとりどりの花が咲きほ
こる中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。

がっこうきゅうしょく たん しょくじ じかん がっこうきゅうしょくほう もと
学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基
き実施されるものです。えいよう しょうじ せいちょうき
栄養バランスのとれた食事は、成長期にあ
るみなさんのけんぜん はったつ けんこう しょうじ
健全な発達をうながします。また、健康によい食事や
しょくぶん か じもと しょくざい しょうじ
食文化、地元の食材、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶ
ための時間です。

からだ じぶんじしん た もの
みなさんの体は、自分自身が食べた物がもととなりつくられます。
にがて た もの ひとくち た
苦手な食べ物も一口から食べてみるようにしましょう。

あた せいかつ すこ な べんきょう うんどう
新しいクラスや生活に少しずつ慣れながら、勉強や運動をがん
ばり、じゅうじつ いちねん す
ばり、充実した一年を過ごしてください。

給食News

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

令和7年4月3週
八千代町立学校給食センター発行

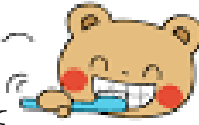


がつ 4月18日 (金) の献立

むぎ 麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳

いかフライ【ソース】

ごもくまめ 五目豆 たけのこ 筍のみそ汁



3 バランスよく 食べよう

5 よくかんで 食べよう

8 食べ残しを なくそう

4月18日



よい歯の日

18日 (金) の給食は、「よい歯の日献立」です。

4月18日は、「よ(4) い(1) 歯(8)」と読むことから

「よい歯の日」が制定されました。

よい歯をつくるために大切なことは、よくかむことや骨や歯を
丈夫にするカルシウムを多く含む食べ物をとることです。よくかむ
ことでだ液がたくさん出ます。だ液は、虫歯を予防してくれるなど、
よい歯を維持するために欠かせません。

今日の給食では、かみごたえのある「いかフライ」やみそ汁の具
材の「筍」、カルシウムがとれる「ひじき」が出ます。

よくかんで、最後までしっかりと食べましょう。

給食News

令和7年4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(月)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春白菜を使ったみそ汁が出ます。

白菜は、主に10月中旬～5月後半までつくられていますが、

3月頃～5月頃までつくられるものを「春白菜」と呼んでいます。

八千代町の春白菜は、全国でも生産量がトップで、やわらかく

みずみずしいのが特徴です。約90%の水分と、食物繊維や

ビタミンCが含まれています。食物繊維はお腹の中をきれいにし、

ビタミンCは病気に対する抵抗力を強くします。

白菜の他に同じ春野菜であるかぶやチンゲン菜、厚揚げが入った

みそ汁です。八千代町の味を楽しみながら、春の訪れを感じてみま

しょう♪