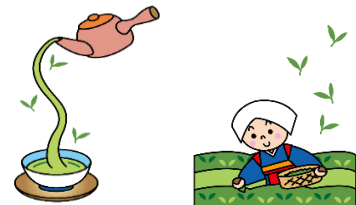
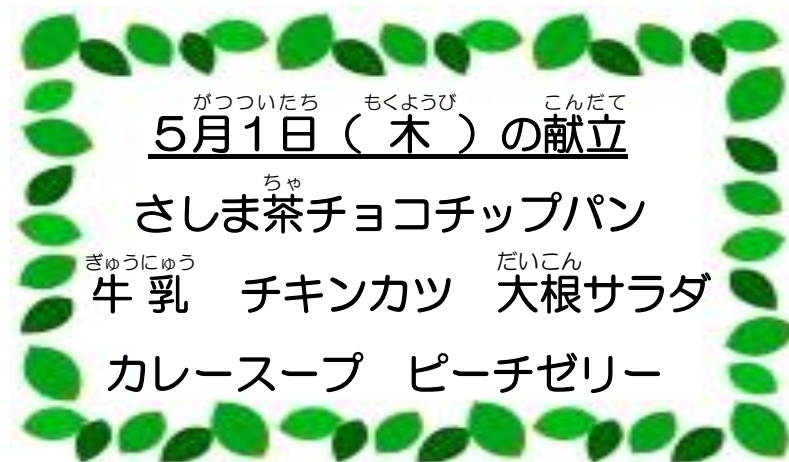


給食News

令和7年5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>



1日（木）の給食は「八十八夜献立」です。

みなさんは、“夏も近づく八十八夜♪”という茶摘み歌を知っていますか？八十八夜は立春から数えて88日目のことで、今年は今日（5月1日）になります。八十八夜に摘んだ新茶を飲むと、病気になるいと言われています。

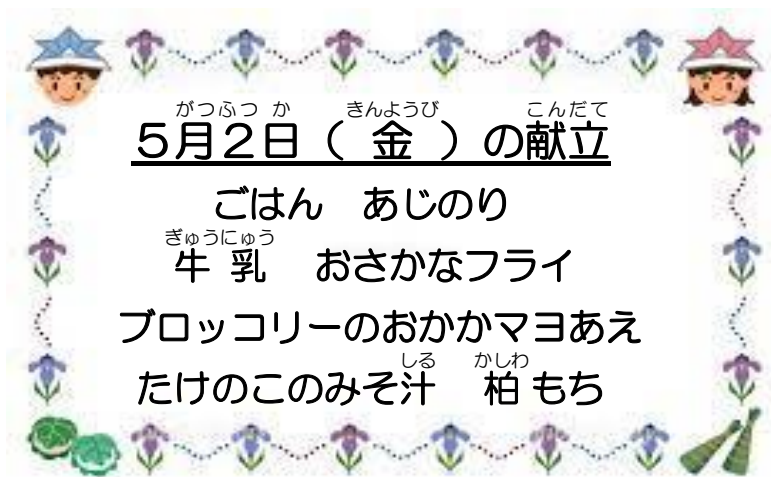
八十八夜にちなんで、さしま茶チョコチップパンを特別に作ってもらいました。さしま茶は、茨城県西部の古河市・境町・坂東市・八千代町・常総市でつくられていますが、今回は地元八千代町のお茶屋さんに協力してもらいました。濃厚な味と香りが特徴のお茶にチョコチップを入れて、みなさんが食べやすくなるように工夫しました。今日のコッパンに使われているさしま茶は、農薬や肥料を使わずに栽培された有機農産物です。

ほのかに香るさしま茶の風味を味わいながら、いただきましょう♪

給食 News

令和7年5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>



がつつつ か きんようび こんだて
5月2日（金）の献立

ごはん あじのり

ぎゅうにゅう

牛乳 おさかなフライ

ブロッコリーのおかかマヨあえ

たけのこのみそ汁 かしわ 柏もち



ふつ か きんようび きゅうしやく ひ こんだて
2日（金）の給食は「こどもの日献立」です。

がついつ か ひ たんご せっき おとこ こ
5月5日はこどもの日です。端午の節句ともよばれ、男の子の
すこ せいちょう しあわ ねが ねんじゅうぎょう じ こ がつにんぎょう
健やかな成長と幸せを願う年中行事です。五月人形やこいの
ぼりを飾り、かしわ た いわ ふうしゅう
柏もちなどを食べてお祝いをする風習があります。

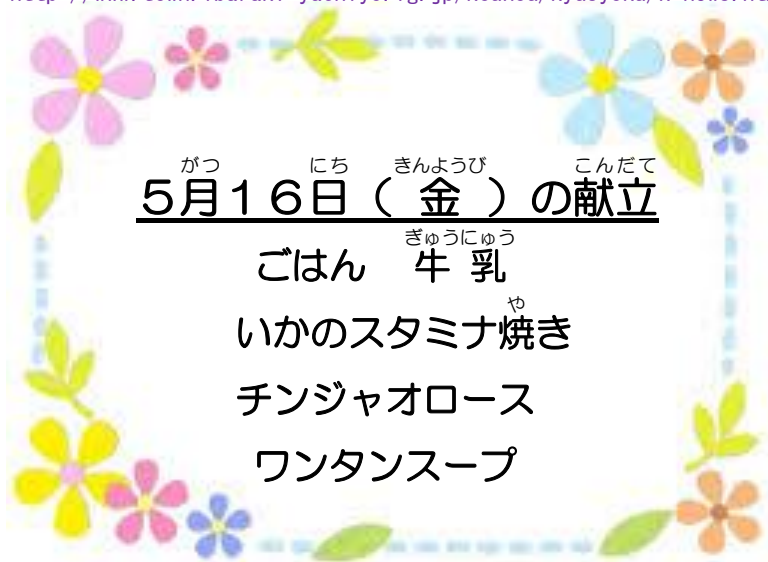
こいのぼりを飾るのは、かざ ちゅうごく とうりゅうもん ゆらい とう
中国の登竜門が由来とされています。登
りゅうもん やまおく なが はや たき りゅうもん りっば のぼ
竜門は、山奥にある流れの速い滝（竜門）を立派に登りきったこ
いが、りゅう てん のぼ はなし ぎゃっきょう く
龍になって天に上る話です。そのため、こいは逆境や苦
なん の しゅっせ えんぎもの
難を乗り越えて出世する縁起物としてあつかわれています。また
こいが、ぬま いけ い つよ せいめいりよく
沼でも池でも生きられる強い生命力をもっていることも
えんぎもの りゅう
縁起物とされる理由のひとつです。そうしたことから、こいのぼり
には「しゅっせ けんこう つよ そだ ねが
「出世」と「健康で強く育つように」との2つの願いがこめ
られています。

ひ きょうじしよく むかし ひと おも たいせつ
こどもの日の行事食にこめられた昔の人の思いを大切にしな
がら、たの 楽しくいただきます！

給食 News

令和7年5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>



16日（金）の給食は「よくかんで食べよう！カミカミ献立」です。

八千代町の給食では、月に一度「カミカミ献立」を提供し、よくかんで食べてもらうために、かみごたえのある食材や料理をとりいれています。

よくかんで食べるというのは、一口30回位かんで食べることを言いますが、実際にかんで食べてみると、なかなか難しいです。ですから、食べ物をかんでいて、飲みこもうと思った時から、さらに10回かむように心がけて食べてみてください。

よくかんで食べると体によいことがあります。そのひとつは、虫歯や歯の病気にかけにくくなることです。よくかむと、だ液がたくさん出てきて、食べかすや細菌を洗い流し、口の中がきれいになるからです。

今日はよくかむ食材に、イカやたけのこがあります。かむことを意識しながら、最後まで食べてみましょう。

給食 News

令和7年5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>

がつはつか かようび こんだて
5月20日(火)の献立

ごはん ぎゅうにゅう
牛乳

い
あおさりアジフライ

こまつな あすかじる
小松菜のソテー 飛鳥汁



はつか かようび きゅうしよく ならけん きょうどりょうり あすかじる
20日(火)の給食は、奈良県の郷土料理「飛鳥汁」です。

ならけん おお だいぶつ ゆうめい とうだいじ あすかじる
奈良県にはとても大きな大仏で有名な東大寺があります。飛鳥汁

ぎゅうにゅう とりにく やさい つか とくちょう いま ねんいじょう
は、牛乳と鶏肉、野菜を使うのが特徴です。今から1300年以上

まえ あすかじだい ちゅうごく とう きゅうにゅう とりにくりょうり つた きぞく
前の飛鳥時代に、中国の唐から牛乳と鶏肉料理が伝わり、貴族の

あいだ た とうじ きゅうにゅう たいへん きちよう
間で食べられるようになりました。当時、牛乳は大変貴重なもの

の もの くすり
で、飲み物というより薬としてとらえられていたそうです。みそと

ぎゅうにゅう あ み ま あすかじる きゅうにゅう
牛乳を合わせることでうま味とコクが増すため、飛鳥汁は牛乳

にがて ひと た しるもの
が苦手な人でも食べやすい汁物です。

きょう きゅうしよく とりにく にんじん だいこん あぶら いた しょうが
今日の給食では、鶏肉・人参・大根を油で炒め、ねぎと生姜の

ふうみ い さいご きゅうにゅう あじ ととの し あ なら
風味を活かし、最後に、みそと牛乳で味を調え仕上げました。奈良

けん い ひと ひと れきし かん た
県へ行ったことがある人もない人も、歴史を感じながら食べてみて

ください。

給食 News

令和7年5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>

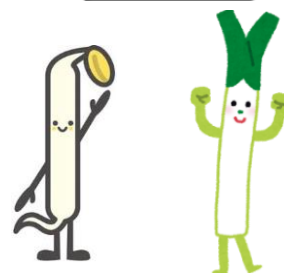


がつ にち きんようび こんだて
5月30日(金)の献立

むぎ なっとう ぎゅうにゅう
麦ごはん 納豆 牛乳

ま
だし巻きたまご

にく だいこん しる
肉じゃが 大根のみそ汁



にち きんようび きゅうしょく ちさん ちしょう や ち よ ひ こんだて
30日(金)の給食は「地産地消:八千代の日献立」です。

しる や ち よまち
みそ汁に、八千代町でつくられたもやしやねぎ、みそが使われてい

ますが、どちらの野菜も、ビタミンCが含まれています。ビタミンC

は体にウイルスが入ってくるのを防ぎ、病気になるように体

まも
を守ります。

ほか
他にも、しめじ・えのきたけ・まめふを使い、具だくさんのみそ汁

し あ せいさんしゃ かた こころ や さい
に仕上げました。生産者の方たちが心をこめてつくってくれた野菜

とみそです。なるべく残さずにいただきましょう。