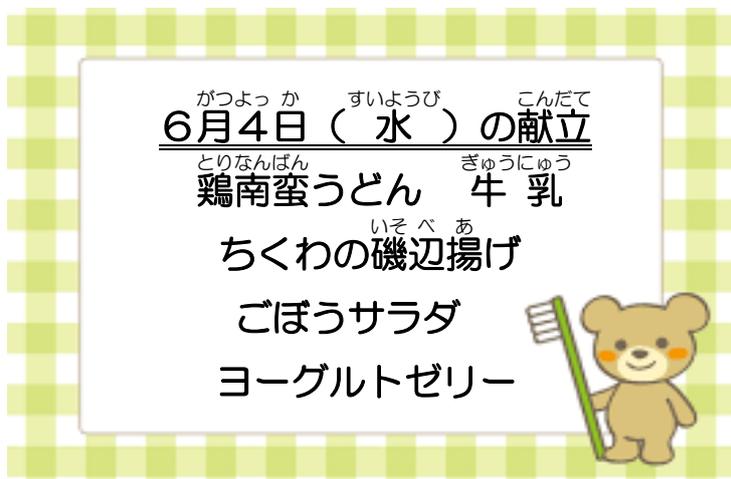


給食News

令和7年6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>



よっか すいようび きゅうしょく は くち けんこうしゅうかんこんだて
4日（水）の給食は「歯と口の健康週間献立」です。

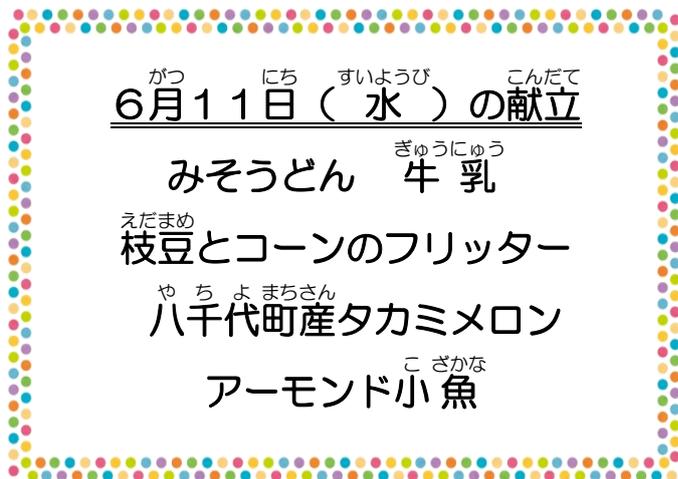
しょくじ
食事をゆっくりよくかんで、味わって食べていますか？よくかむ
ことは、食べ物本来の味がわかっておいしく感じられるだけでなく、
むしば た 防ごうことにつながるなど、健康づくりの第一歩で
す。**6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。**食べる時はよく
かんで、食べた後はしっかり歯をみがき、健康な歯と口を保ちましょ
う。また、**骨や歯を丈夫にするカルシウムを多く含む牛乳やチー
ズ、小魚、小松菜などを食べましょう。**

きょう きゅうしょく こと しょくざい いそべあ
今日の給食でかみ応えのある食材は、磯辺揚げのちくわ、サラ
ダに使われているごぼう・とうもろこし・枝豆です。カルシウムを多
く含むものは牛乳やヨーグルトゼリーです。よくかんで、最後まで
食べてみてください。

給食 News

令和7年6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>



11日（水）の給食は「地産地消：八千代の日献立」です。

八千代町は、県内では銚田市に次ぐメロンの産地です。プリン
ス、ホームラン、タカミ、クインシーなどのさまざまな品種のメロ
ンがつくられており、特に「タカミメロン」の生産が盛んです。

出荷は5月下旬～7月上旬頃までで、主に県内や首都圏に
出荷されます。肉厚で糖度が高く、さわやかな甘さが特徴です。

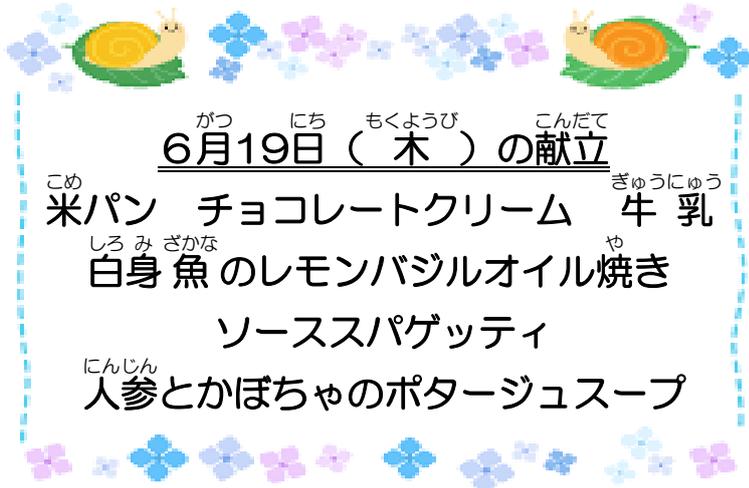
また、網目模様があり比較的日持ちが良いことから、贈答品として
も人気があります。

八千代町でつくられたタカミメロンが出ますので、風味を楽しん
で食べてみてください♪

給食News

令和7年6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>



6月は食育月間です!



毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」です。

「食育」とは食に関する知識や、より良い食習慣を身に付け、

生きる力を育むことです。

茨城県には、食育スローガン「おいしいな」があります。

☆お・・・おはよう、ごはんを食べましょう

☆い・・・いただきます、ごちそうさまを言いましょう

☆し・・・しっかり野菜を食べましょう

☆い・・・いばらきの食べ物を味わいましょう

☆な・・・なかよくみんなで食事を楽しみましょう

みなさんも、この機会に食育スローガンの通りに毎日の食事がきちんとできているか、振り返ってみましょう。できていないところは、今日から少しずつでもよいので取り組んでみてください。

給食News

令和7年6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>

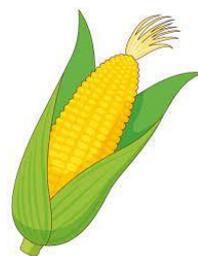


がつ 6月27日 (金) の献立
にち きんようび こんだて

カレーライス (ごはん カレーシチュー)

のむヨーグルト チキンナゲット

やちよまちさん
八千代町産~とうもろこし~



にち きんようび きゅうしょく ちさんちしゅう やちよ ひこんだて
27日(金)の給食は「地産地消:八千代の日献立」です。

やちよまちでつくられたとうもろこしがでます。“プチプチ”と粒が弾ける食感と甘みが特徴のとうもろこしが旬を迎えています。朝早くに収穫したとうもろこしは、夜に蓄えた糖分がまだ十分に残っている状態であるため、甘みを最大限に感じることができます。糖質が多く、ビタミン、ミネラルなど体に必要な栄養素が含まれています。その他にも食物繊維が含まれており、お腹の中をきれいにし、腸の働きを整えます。

かわとひげを取り除きカットしたとうもろこしを、給食センターのスチームコンベクションという機械を使って、蒸しました。

よくかんで、おいしくいただきます。