

# 給食 News

First week of October 2025

Published by Yachiyo Town School Lunch Center

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



トゥデイ イズ ヤチヨ ダイイチ ジュニア ハイ スクールズ イングリッシュ デイ  
Today is Yachiyo Daiichi Junior High School's "English Day".

ザ スクール ランチ メニュー イズ ガパオ ライス フライド エッグ ミルク アンド  
The school lunch menu is "Gapao rice, fried egg, milk, and

クリア スープ  
clear soup."

ガパオ ライス イズ ア フェイマス タイ ディッシュ  
Gapao rice is a famous Thai dish.

エブリワン レッツ ハブ ファン アンド エンジョイ ザ デリシャス ミール  
Everyone, let's have fun and enjoy the delicious meal!

きょう やちよだいいちちゅうがっこう  
今日は八千代第一中学校の「イングリッシュデイ」です。

きゅうしょく      めだまや      ぎゅうにゅう      じる  
給食のメニューは「ガパオライス・目玉焼き・牛乳・すまし汁」と

なっています。

ガパオライスはタイで有名な料理です。

みなさん、楽しんで、おいしくいただきますよう！

# 給食 News

First week of October 2025

Published by Yachiyo Town School Lunch Center

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

メニュー ホー テューズディ オクトーバー セブンス  
Menu for Tuesday, October 7th

ライス ミルク  
Rice Milk

グリルド サーモン ウィズ サイキョー ソース  
Grilled salmon with saikyo sauce

スティル フライド チャイブス ビーン スプラウツ  
Stir-fried chives, bean sprouts

スパイシー ミソ スープ  
Spicy miso soup



トゥデイ イズ ニシトヨダ エレメンタリー スクールズ イングリッシュ デイ  
Today is Nisitoyoda Elementary school's "English Day".

ザ スクール ランチ メニュー コンシスト オブ ライス ミルク グリルド サーモン  
The school lunch menu consists of rice, milk, grilled salmon

ウィズ サイキョー スタイル ディッピング ソース スティル フライド チャイブス ビーン  
with Saikyo-style dipping sauce, stir-fried chives, bean

スプラウツ アンド スパイシー ミソ スープ レッツ ハブ ファン アンド エンジョイ ザ  
sprouts, and spicy miso soup. Let's have fun and enjoy the

デリシャス ミール  
delicious meal!

きょう にしとよだ しょうがっこう  
今日は西豊田小学校の「イングリッシュデイ」です。

きゅうしょく  
給食のメニューは「ごはん・牛乳・鮭の西京焼き・にらもやし

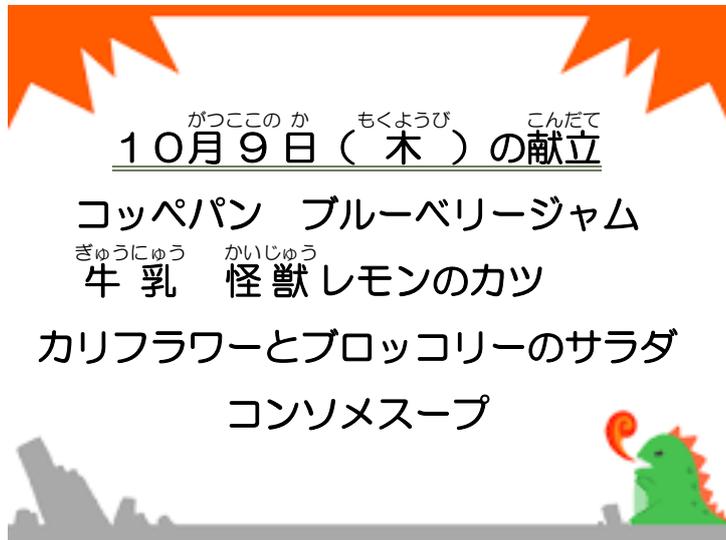
いた から しる  
炒め・ピリ辛みそ汁」となっています。

おいしくいただきますしょう！

# 給食News

令和7年10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>



がつここのか もくようび きゅうしよく かいじゅう  
10月9日(木)の給食に「怪獣レモンのカツ」が出ます。

ひろしまけんおのみちさん きかくがい はいき つか ま  
広島県尾道産の規格外で廃棄されるレモンを使っています。コーンフレークを混

こ ころも とくちょう あ かいじゅう み め  
ぜ込んだ衣が特徴で、揚げると、怪獣のウロコのようなゴツゴツとした見た目に

さ しよっかん  
なります。冷めてもザクザクとした食感があります。

がつ しよくひん さくげんげっかん にほん ほんらい た す  
10月は「食品ロス削減月間」です。日本では、本来食べられるのに捨てられて

しよくひん はっせい こくみんひとり かんさん まいにち  
しまう食品が発生しています。これは、国民1人あたりに換算すると、毎日ごはん

ちやわん ばいぶん す けいさん にほん たいせつ ぶんか ころ  
茶碗1杯分を捨てている計算です。日本の大切な文化である「もったいない」の心

たいせつ しよくひん さくげん と く  
を大切に、みなさんそれぞれができることから食品ロス削減に取り組んでみません

きょう きゅうしよく のこ た  
か?今日の給食も、なるべく残さずに食べましょう。

# 給食 News

令和7年10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>



がつとおか きんようび こんだて  
10月10日(金)の献立

チキンカレーライス

(ごはん チキンカレーシチュー)

のむヨーグルト(ブルーベリーあじ)

プレーンオムレツ シーザーサラダ



10月10日



とおか きんようび きゅうしょく め あいご こんだて  
10日(金)の給食は「目の愛護デー献立」です。

10をふたつ並べて横にすると、眉毛と瞳の形になることから、10月10日

は『目の愛護デー』とされています。

近年、眼鏡をかけずに検査する裸眼視力が1.0未満の小中学生が増えています。

みなさんは、携帯ゲーム機やスマートフォンなどで目を使い過ぎていませんか？

目や皮膚、粘膜の健康に欠かせない栄養素「ビタミンA」は、人参・ほうれん草・

かぼちゃ・レバー・うなぎなどに多く含まれています。ビタミンAは油と一緒にと

ると吸収がよくなります。また、ブルーベリーには「アントシアニン」が含まれて

いて、目の疲れをとってくれます。鶏レバーや人参をつかったチキンカレーや、ブル

ベリー味のジョアが出ます。しっかり食べて、日頃から目の健康づくりを心がけ

ていきましょう。

# 給食 News

令和7年10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>



10月24日（金）の献立

ごはん 牛乳 鮭のもみじ焼き

ほうれん草のごま和え うちまめ汁



24日（金）の給食は「福井県の味」です。



福井県には曹洞宗の本山である永平寺があり、宗教との関りが暮らしの中  
にあります。大きな仏教の行事の時期は、大豆の収穫期と重なることもあり、大豆  
を水につけてもどしたものをつぶして作る「打ち豆汁」が、人が大勢集まる席で、  
精進料理として親しまれてきました。

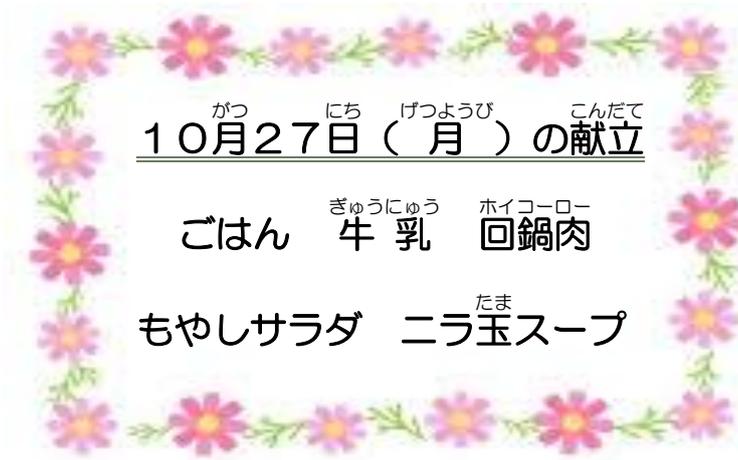
大豆はたんぱく質を多く含むことから、肉や魚が今より手に入らなかった昔、  
日本ではよく食べられてきました。打ち豆は火が早くとおるので料理に使いやすく、  
また食べやすくもなります。戦に「打ち勝つ」という語呂合わせで織田信長が好ん  
で兵士に与えたと伝えられています。

今日の給食では、人参・里芋・うち豆・油揚げ・ねぎと一緒に煮たみそ汁にな  
っています。打ち豆とはどういうものなのか、味わっていただきましょう！

# 給食 News

令和7年10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>



27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ねぎやもやしが使われています。

ねぎには殺菌作用があり、かぜの予防に適しています。また、体を温める効果も

あります。もやしには食物繊維が含まれていて、お腹の中をきれいにしてくれます。

キャベツ・豚肉・厚揚げ・玉葱・ピーマンを加えた回鍋肉や、きゅうり・ハム・人参

を加えたマヨネーズ味のサラダが給食に出ます。

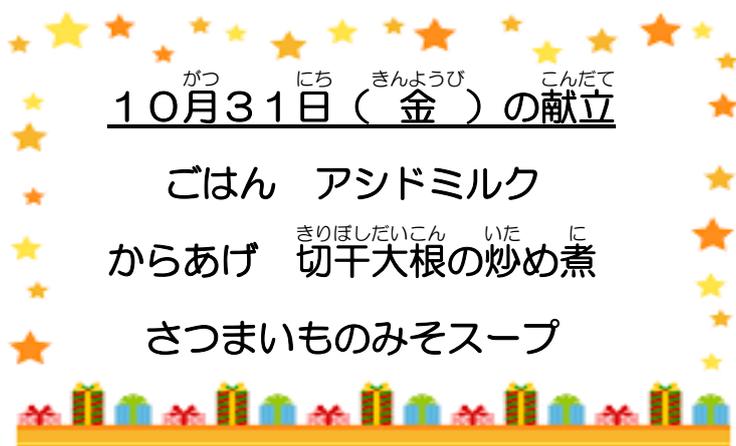
野菜を作ってくれた農家の方に感謝の気持ちをもって、なるべく残さずにいただ

きましょう。

# 給食News

令和7年10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>



31日（金）の給食は「ハロウィン献立」です。

ハロウィンは古代ケルト民族の「サウィン祭」を起源とする、秋の収穫

を祝い、悪霊を追い払うお祭りです。古代ケルトでは10月31日が1年の

終わりであり、この夜には死者の霊と悪霊がこの世に現れると信じられて

いました。悪霊を追い払うために仮装をしたり、焚き火をしたことが、現

在のハロウィンの仮装の由来とされています。

今が旬のさつまいもを使った味噌スープを給食にいれてみました。バター・

ベーコン・たまねぎ・ねぎ・油揚げ・パセリ・牛乳を加え、風味よく仕上げま

した。秋の収穫に感謝をして、味わいながら食べましょう。