

令和7年 11 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月7日(金)の献立
11月7日(金)の献立
カレーライス
(ごはん カレーシチュー)
ギゅうにゅう イカフライ
大根とわかめのサラダ









11月8日は語呂合わせで、「118」となることから、「いい歯の日」とされています。

どんなにおいしい食べ物でも、歯がなかったらおいしく食べられませんね。健康な歯を保つためには、よくかんで食べたり、食べたらしっかり歯をみがくようにしましょう。そして、好き嫌いをせずに、いろいろな食べ物をバランスよく食べることが大切です。

今日の給食でイカフライやサラダのわかめ・枝豆は、かみごたえがあり歯を丈夫にしてくれる食材です。また、牛乳・乳酸菌デザートはカルシウムを多く含みます。たくさんかむことと、カルシウム+ビタミンプを積極的にとることで、丈夫な歯がつくられます。よくかんでいい歯を保ちましょう!



令和7年11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



と お か げつようび の きゅうしょく 1 O 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玉ねぎ・白菜・大根・ねぎなど、たくさんの 野菜を取り入れた献立になっています。

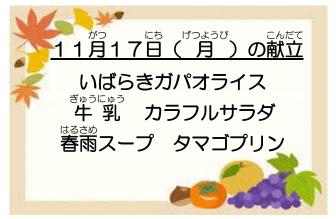
白菜や大根に含まれるビタミンCは、かぜのウイルスから体を守る働きがあります。

ねぎは、冬になると甘みが増し、おいしくなります。



令和7年11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











きょう きゅうしょく いばら きけんないとういつ お い きゅうしょく **今日の 給 食 は、 茨 城県内統一美味しお 給 食 です。**

まい きゅうしょく 「美味しお給食」とは、おいしく減塩している給食です。

そこで、茨城県では、毎月20日を「いばらき美味しおDay」と
変し、2020年11月20日からスタートしました。主食の関係で八年代町は一足早く、11月17日に美味しお給食を実施します。減塩というと味がうすくて物足りなく感じてしまいそうですが、実は工夫次第でおいしく食べることができます。

いばらきガパオライスの減塩ポイントは、生姜やにんにくという 香味野菜の風味を活かした味付けをしていることです。 春蘭スープは、たくさんの食材を使うことで旨味が増し、食べ応えもあるおい しいスープになっています。

よくかんで、食材の味を感じながら、味わって食べてみてください。



令和7年11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











25日(火)の給食は「郷土料理:沖縄県の味」です。

沖縄県の名物であるタコライスは、ごはんの上にタコスの具材がのった料理です。豚挽肉・大豆・玉ねぎ・人参・にんにく・トマトなどをじっくり炒めました。キャベツのソテーと合わせ、ごはんにのせて食べてみてください。

また、沖縄は全国一の「もずく」の産地です。もずくを初めて食べる人もいると思いますので、シャキシャキとした食感を味わいながら、スープを飲みましょう。

ゼリーに使用されている「シークヮーサー」は、日本ではほとんどが沖縄県で栽培されています。沖縄県では、シークヮーサーの果汁を、ジュースなどの飲み物や料理の調味料に加えたりと、レモンのように使用しています。

ѫᡓᢎᠷᡕりゅょっ ゅ 沖縄 料 理を楽しみながら、いただきましょう♪