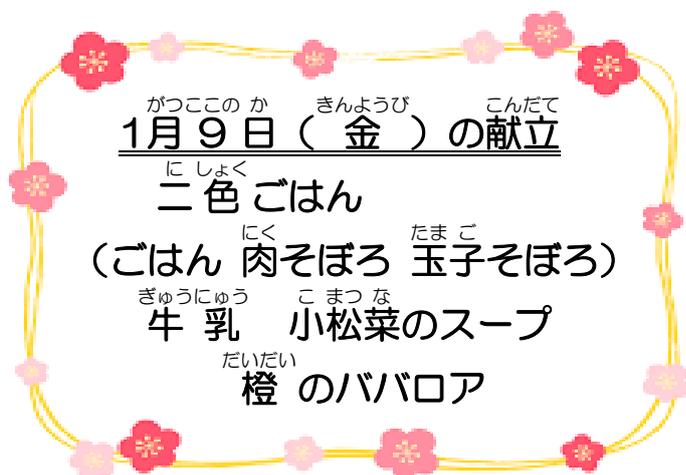


給食 News

令和8年1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>



このか きんようび きゅうしょく しょうがつこんだて
9日(金)の給食は「お正月献立」です。

しんねん
新年あけましておめでとうございます！

2026年(ねん)がスタートしました。今年(ことし)はうま年(とし)になります。

みなさんが好きな二色(にしよく)ごはんや、お正月(しょうがつ)にちなんで、橙(だいだい)の
ババロア(で)が出ます。お正月(しょうがつ)にお家(うち)に飾(かざ)るもの(ものが)のひとつに鏡餅(かがみもち)があ
りますが、一番上(いちばんうえ)にのっているのは、橙(だいだい)というミカン科(か)のかんき
つ類(るい)です。「代々栄(だいだい)える」縁起物(えんぎもの)といわれています。



ババロア(ぶ)のソース部分(ぶん)をよく味(あじ)わってみると、橙(だいだい)のさわやかな
酸味(さんみ)と甘(あま)さが感(かん)じられると思(おも)います。

しっか(た)り食(た)べて、よい1年(ねん)をスタート(た)させてください(ね)！

給食 News

令和8年1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 すいようび こんだて
1月14日(水)の献立

みそバターコーンラーメン

ぎゅうにゅう ぼうぎょうざ あ
牛乳 棒餃子 ゼリー和え



か すいようび きゅうしよく ほっかいどう きょうどりょうり こんだて
14日(水)の給食は、「北海道の郷土料理献立」です。

ほっかいどう にんき ていきょう
北海道で人気のあるみそバターコーンラーメンを提供します！

さっぽろはっしょう だいひょうてき のうこう
札幌発祥の代表的なみそラーメンのひとつで、濃厚なみそスー

プにバターとコーンがとあうことでうまれるどくとくあま
独特の旨味と甘み

とくちょう しょせつ さむ じき あたた す
特徴です。諸説ありますが、寒い時期を温かく過ごし、エネルギー

ほきゅう こうか かんが い
補給としての効果もあることから、考えられたラーメンだと言わ

れています。

きょう きゅうしよく ふたひきにく たま にんじん からだ
今日の給食には、豚挽肉・もやし・玉ねぎ・人参・にらや、体

あたた ぐわ
を温めてくれるしょうがを加えて、みそスープをつくりました。

ちゅうか い ふうみ たの
中華めんをスープに入れて、みそとバターの風味を楽しんでみてく

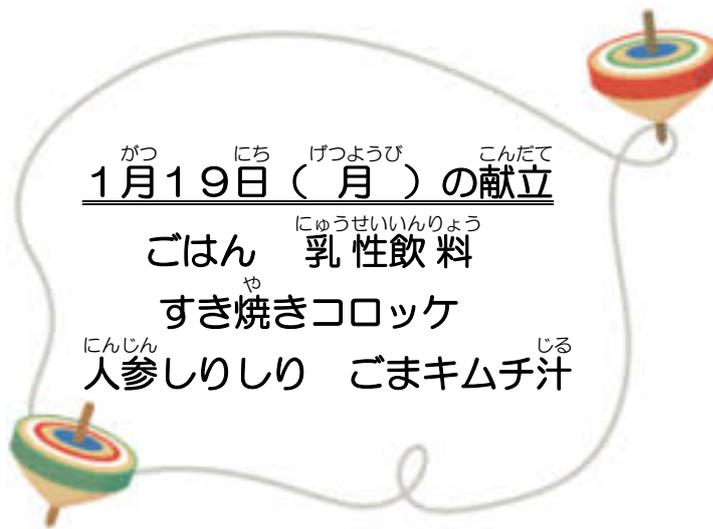
ださい。ほっかいどう にほんちす ばしょ かくにん
ださい。北海道は、日本地図のどこにあるか、場所を確認してみまし

よう！

給食 News

令和8年1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 にち げつようび こんだて
1月19日（月）の献立

ごはん 乳性飲料

すき焼きコロッケ

人参しりしり ごまキムチ汁



にち げつようび きゅうしょく こんだて
19日（月）の給食は「カミカミ献立」です。

しょくじ とき た しゅうちゅうりょく たか
食事の時、よくかんで食べることで、集中力が高まったり、

のう はたら
脳の働きがよくなります。

じる くざい
ごまキムチ汁の具材のごぼうやこんにゃくは、かみごたえがあり

は じょうぶ にゅうせいりんりょう おお ぶく
歯を丈夫にしてくれます。また、乳性飲料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Dを積極的に

とることで、丈夫な歯がつけられます。

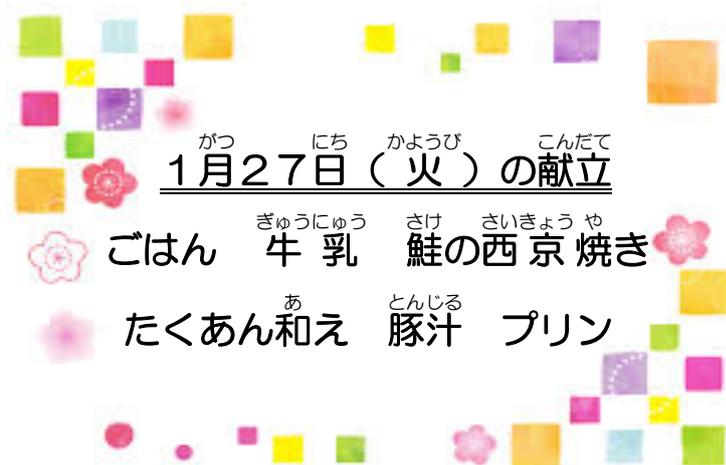
ひとくち かい めやす た のう かつせいか へんきょう
一口30回を目安によくかんで食べ、脳を活性化させ、勉強や

うんどう
運動にとりくみましょう。

給食 News

令和8年1月5週
八千代町立学校給食センター発行

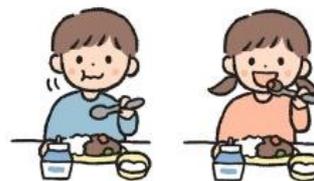
<http://www.town.ibaraki-yachiyo.lg.jp/kouhou/kyusyoku/k-news.html>



がつ にち かようび こんだて
1月27日(火)の献立

ごはん 牛乳 鮭の西京焼き

たくあん和え 豚汁 プリン



がつ か にち ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
1月24日～30日まで「全国学校給食週間」です。

にほん がっこうきゅうしょく めいじ ねん やまがたけんつるおかし しりつちゅうあいしょう
日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡市の私立忠愛小

がっこう しお や じゃけ つけもの ていきょう はじ
**学校で「塩むすび・焼き鮭・漬物」を提供したのが始まりとされて
います。**

げんざい えいよう しょくじないよう
現在では、栄養バランスのよい食事内容はもちろんのこと、
きゅうしょく とお こ ほ ごしゃ かたがた しょく
給食を通して子どもたちや保護者の方々に「食」についてのさま
ざまなことを知ってもらうため、行事食・郷土料理・世界の料
り やちよまち しょくざい つか こんだて
理や、八千代町の食材を使った献立・かみごたえのある献立などを
とり入れています。

きょう きゅうしょく むかし がっこうきゅうしょく で ちか
今日の給食は、昔の学校給食で出たメニューに、近いもの
なっています。これを機会に、学校給食の歴史や目的について考
えてみましょう。