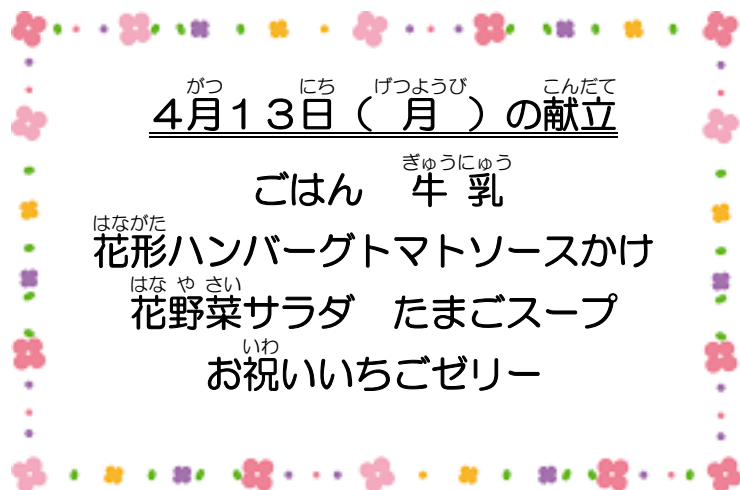


給食 News

令和8年4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>



13日(月)の給食は「入学・進級お祝い献立」です。

ご入学・ご進級おめでとうございます！ 元気いっぱいの1年生

を迎え、新年度が始まりました。新しい教室やクラスの友達、先生、

これからの学校生活にワクワクしますね。

学校給食は、成長に必要な栄養をとることに加え、食べること

の大切さや楽しさ、感謝の心、食に関する知識などを身につける

という役割があります。また、地場産物を取り入れた地産地消献立

や行事食・よくかんで食べるカミカミ献立・スープにハート型の

人参を使ったラッキー人参献立など、給食の時間が楽しくなる工

夫をしています。

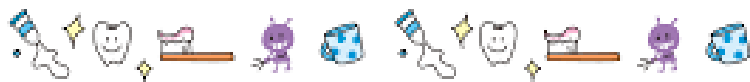
今日は見た目も楽しめる花形ハンバーグを提供します。

トマトソースといっしょに食べてみてください♪

給食 News

令和8年4月3週
八千代町立学校給食センター発行

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

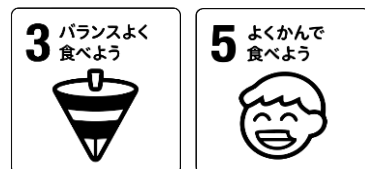
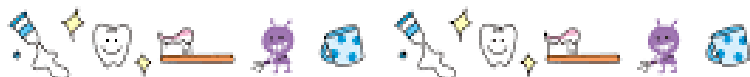


がつ にち きんようび こんだて
4月17日（金）の献立

ごはん ぎゅうにゅう
牛乳

いかフライ【ソース】

ひじきの煮物 にももの だいこん しる
大根のみそ汁



がつ にち きんようび きゅうしよく がつ にち は ひ あ
4月17日（金）の給食は、4月18日のよい歯の日に合わ

は けんこう もくてき こんだて
せ、歯の健康とよくかむことを目的としたカミカミ献立です。

いかフライ・ひじき・ごぼうなどのかみごたえのある食材や、骨

は じょうぶ おお ぶん きゅうにゅう あぶら あ だいず
や歯を丈夫にするカルシウムを多く含む牛乳、油揚げ・大豆・

とうふ こまつな つか
豆腐、小松菜などを使っています。

せいちょうき ほね は たいせつ じき
成長期のみなさんは、骨や歯がつくられる大切な時期です。カル

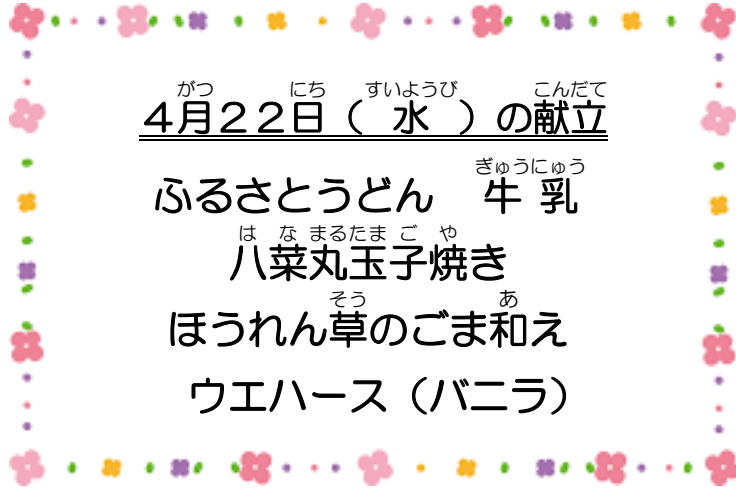
ぶん しょくひん せっきよくてき た
シウムを含む食品を積極的に食べるようにしましょう。

ひとくち かい もくひょう た
一口30回を目標に、しっかりよくかんで食べましょう。

給食 News

令和8年4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>



にち すいようび きゅうしょく ちさんちしょう やちよ ひこんだて
22日(水)の給食は「地産地消:八千代の日献立」です。

ふるさとうどん汁は、八千代町でとれた白菜を使っています。

八千代町の白菜は日本で1番生産量が多く、とてもおいしいので

人気があります。ごま和えのもやしは町内でつくられたものです。

白菜と同じく食物繊維が含まれていて、お腹の調子を整えます。

春白菜は3月~6月頃まで出回り、冬白菜に比べて葉がやわらか

く、みずみずしい甘みが特徴です。

玉子焼きには、八千代町のイメージキャラクター八菜丸が印字されています。

八千代町の味を感じながら、楽しく食べてください。

給食 News

令和8年4月4週
八千代町立学校給食センター発行

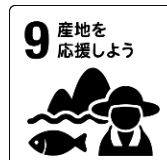
<http://www.town.ibaraki-yachiyo.lg.jp/kouhou/kyusyoku/k-news.html>

がつ か きんようび こんだて
4月24日(金)の献立

ガパオライス
(ごはん ガパオライスの具)

ぎゅうにゅう フルーツゼリー和え

はるさめ
春雨スープ



か きんようび きゅうしやく せかい りょうり
24日(金)の給食は「世界の料理:タイメニュー」です。

ガパオライスは、**鶏や豚のひき肉をバジルと唐辛子、オイスター**

ソースなどで炒め、ご飯の上にのせたタイの代表的な家庭料理で

す。爽やかな香りとスパイシーな辛味が特徴で、通常は目玉焼きを

添えて食べる、タイの国民食的なご飯です。

今回のガパオライスは**鶏ひき肉・刻み大豆・人参・玉葱・ピーマン・**

まいたけを使い、給食用にアレンジして作りました。

タイの気分を味わいながら、いただきますしょう！