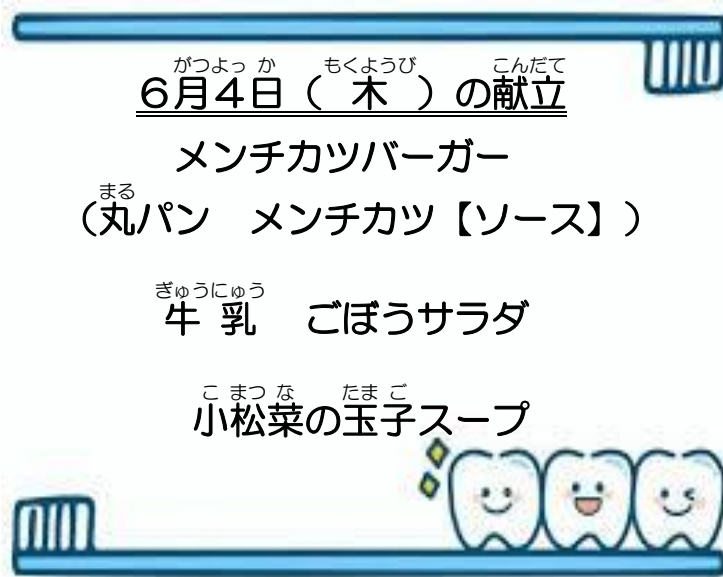


# 給食 News

令和8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>



がつよっ か もくようび きゅうしょく は くち けんこうしゅうかんこんだて  
**6月4日(木)の給食は「歯と口の健康週間献立」です。**

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、よくかんで食べ、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。

また、健康な歯を保つため、骨や歯を丈夫にするカルシウムを多  
く含む食品を積極的に食べてください。

きょう きゅうしょく しよくざい しいたけ  
今日の給食でかみごたえのある食材は、「ごぼう」「椎茸」です。

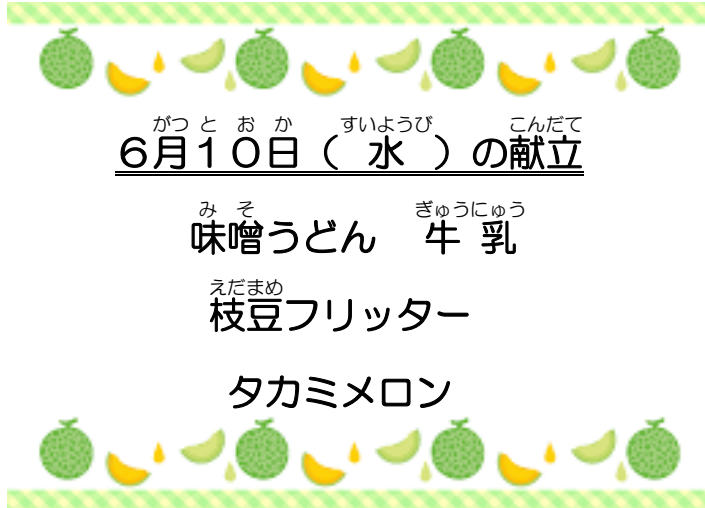
ぎゅうにゅう こまつな おお ぶん しよくひん  
「牛乳」「小松菜」はカルシウムを多く含む食品です。

は くち けんこう かんが こんだて のこ  
歯と口の健康を考えた献立ですので、なるべく残さずに、よく  
かんで食べましょう！

# 給食 News

令和8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>



がつとおか すいようび こんだて  
**6月10日（水）の献立**

みそ ぎゅうにゅう  
味噌うどん 牛乳

えだまめ  
枝豆フリッター

タカミメロン



がつとおか 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  
**6月10日（水）の給食は「地産地消：八千代の日献立」です。**

やちよまち ていきょう やちよまち けんない  
八千代町でつくられたメロンが提供されます。八千代町は県内では第2位のメロンの産地です。露地栽培に加え、ハウス栽培も取り入れ、甘くておいしいメロンづくりが行われています。出荷は5月下旬～7月上旬までで、主に県内や首都圏に出荷されます。

おお ひんしゅ さい  
プリンス・ホームラン・タカミ・クインシーなど、多くの品種が栽培されており、なかでも町内で一番多く栽培されているのがタカミメロンです。肉厚で糖度が高く、日持ちがするため、贈答品としても人気があります。

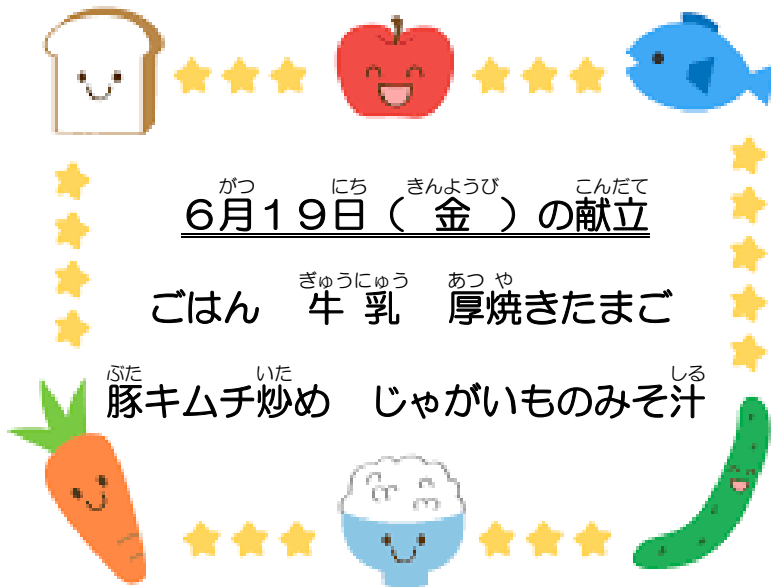
ちょうない のうか かた こころ  
町内の農家の方が、心をこめてつくったメロンです。

あじ た  
ぜひ、味わって食べてみてください！

# 給食 News

令和8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>



まいとし がっ しよくいくげっかん まいつき にち しよくいく ひ  
毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」です。

しよくいく しよく かん ちしき よ しよくしゅうかん み  
食育とは食に関する知識や、より良い食習慣を身につけ、

い ちから はぐく  
生きる力を育むことです。

いばら きげん しよくいく  
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。

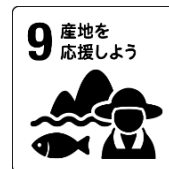
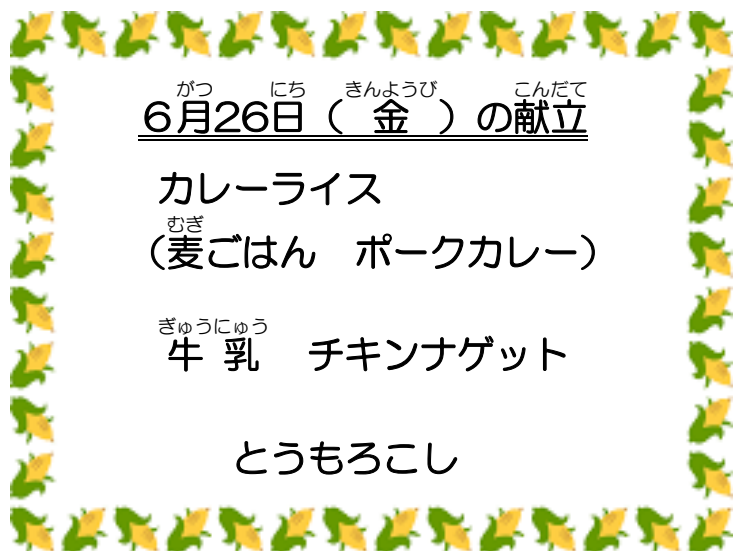
みなさんは、いつもできていますか？確認してみてください。

できていないところは、今日から取り組みましょう。

# 給食 News

令和8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 にち きんようび きゅうしよく ちさんちしょう やちよ ひこんだて  
6月26日( 金 )の給食は「地産地消:八千代の日献立」です。

やちよまち ていきょう あま つよ  
八千代町でつくられたとうもろこしが提供されます。甘みが強く、

かわ うす とくちょう がつちゅうじゅん がつごろ しゅうかく  
皮が薄くてやわらかいのが特徴です。6月中旬～7月頃に収穫の

むか  
ピークを迎えます。

とうしつ おお ほか しょくもつせん い  
とうもろこしは糖質が多く、その他にもビタミン、食物繊維など

えいよう そ ぶん  
の栄養素が含まれています。

かわ と のぞ きゅうしよく  
皮とひげを取り除き、カットしたとうもろこしを、給食センター

きかい つか む  
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。

しょっかん ふうみ たの た  
食感や風味を楽しみながら、よくかんで食べてください♪