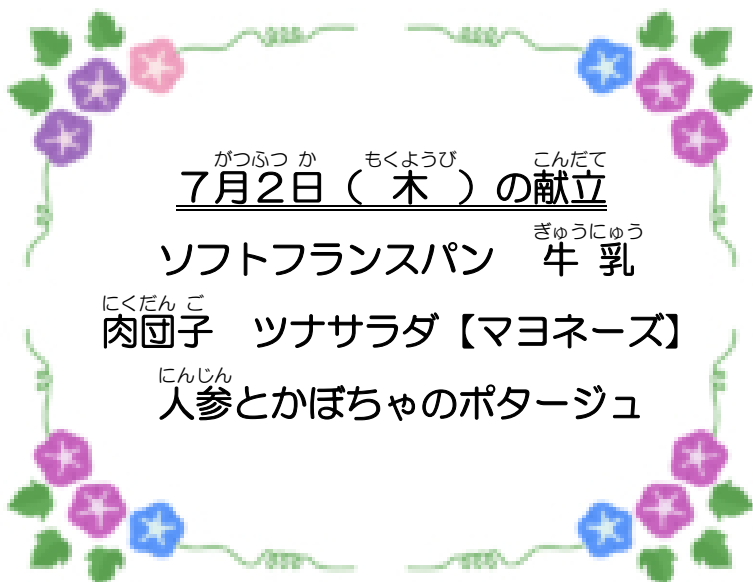


給食 News

令和8年7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>



がつぶつ か もくようび きゅうしょく せかい りょうり
7月2日(木)の給食は「世界の料理:フランスメニュー」です。

にほん した
日本でも親しまれている「フランスパン」や、「人参とかぼちゃの
ポタージュ」が提供されます。

かた おお きゅうしょく や あ
フランスでは硬いパンが多いですが、給食ではやわらかく焼き上
げた人気のソフトフランスパンです。

はっしょう たま
ポタージュは、フランス発祥のスープです。玉ねぎ・かぼちゃ・
人参など野菜の甘みを活かしたなめらかな口当たりが特徴で、現在
では日本の家庭料理や洋食店でも、定番のメニューとして広く親
しまれています。

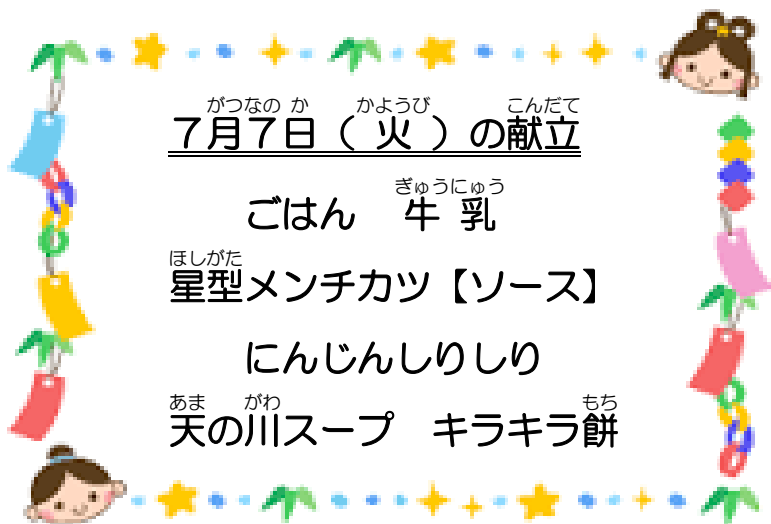
りょうり
フランス料理をおいしくいただきましょう。

給食 News

令和8年7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>



がつなの か かようび こんだて
7月7日(火)の献立

ごはん ぎゅうにゅう 牛乳

ほしがた
星型メンチカツ【ソース】

にんじんしりしり

あま がわ もち
天の川スープ キラキラ餅



がつなの か かようび きゅうしよく たなばたこんだて
7月7日(火)の給食は「七夕献立」です。

がつなの か たなばた きせつ ふしめ いわ ぎょうじ おこな
7月7日の七夕は季節の節目を祝う行事として行われます。

あま がわ はさ く はたら もの おりひめ ひこぼし けっこん
天の川を挟んで暮らしていた働き者の織姫と彦星ですが、結婚し

はたら てんてい あま がわ りょうがん ひ
てから働かなくなってしまい、天帝によって天の川の兩岸に引き

はな ねん いちど きゅうれき がつなの か よる
離されてしまいました。しかし、年に一度、旧暦の7月7日の夜だ

あ ゆる でんせつ
けあうことが許されたという伝説です。

きゅうしよく ほしがた よぞら もち
給食では星型のメンチカツや夜空にみたてたキラキラ餅で、

たなばた きじ
七夕をイメージしました。プルンとしたもちもちの生地とみかんの

あじ なつ む あつ じき
さわやかな味が、夏の蒸し暑い時期にぴったりのデザートです。

た こる とうめいかん で かがや
みなさんが食べる頃には、透明感が出てキラキラと輝きますよ！

たなばた ふん い き かん きゅうしよく たの
七夕の雰囲気を感じながら、給食を楽しみましょう♪

給食 News

令和8年7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 にち すいようび こんだて
7月15日（水）の献立

ひ ぎゅうにゅう
冷やしうどん 牛乳

いそべ あ
ちくわの磯辺揚げ

キャベツとわかめのサラダ
【サウザンドレッシング】



15日（水）の給食は「よくかんで食べよう！カミカミ献立」です。

じょおう ひみこ やよい じだい いま ばい いじょう た
女王卑弥呼がいた弥生時代では、今より6倍以上もかんで食べて
いたため、歯並びがよく、虫歯になる人がほとんどいませんでした。

きょう えだまめ しよくざい
今日は「ちくわ」や「わかめ」、「枝豆」がかみごたえのある食材
です。よくかんで、食べましょう。

いよいよ夏休みが始まりますね。夏休みは給食がありませんの
で、好きなものばかりの食事にならないように、栄養バランスを考
えて選ぶようにしましょう。

しよく しよくざい ぶくざい きゅうにゅう くだもの
主食・主菜・副菜の3つをそろえて、牛乳やヨーグルト、果物
を組み合わせると、栄養バランスが整います。また、夏休みはカル
シウムが不足しやすくなりますので、毎日コップ1杯の牛乳を飲
み、小魚、小松菜、ひじきなどのカルシウムを多く含む食品を取り
入れてください。