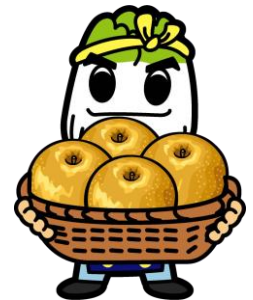
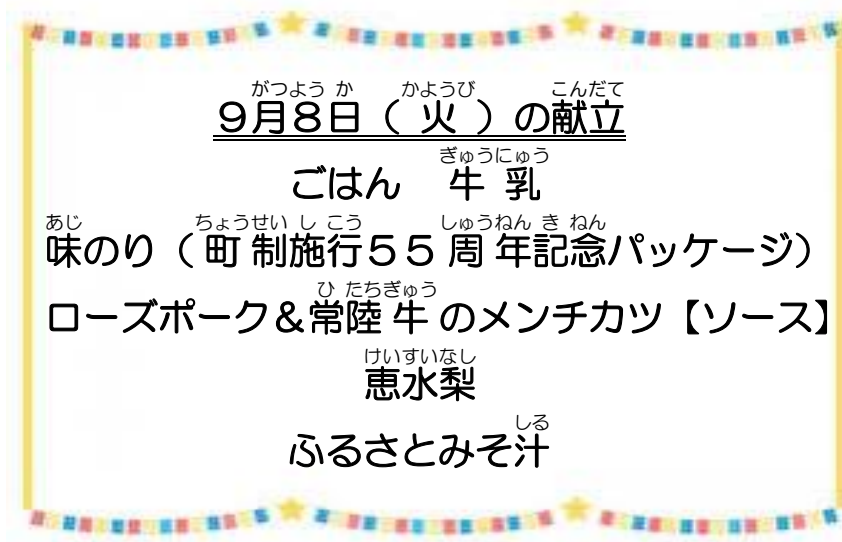


給食News

令和8年9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>



9月8日(火)の給食は「町制施行55周年記念献立」です。

八千代町は、令和8年度に、町制施行55周年の節目を迎え、

「未来への歩みをこれからも」をテーマに、さまざまな行事が予定されています。

その行事の一つである『55周年記念給食』では、恵水梨が提供されます。恵水梨は、茨城県オリジナル品種の梨です。酸味が少なく深い甘みを感じられ、香り高くみずみずしい梨です。収穫時期は9月上旬～下旬頃で、秋の深まりとともに味にコクがのり最盛期を迎えます。大玉で食べごたえがあり、シャリシャリとしたさわやかな食感も魅力です。

この機会に、八千代町の歴史にふれてみるのもよいですね。

味わいながら、おいしくいただきますよう！

給食 News

令和8年9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 9月18日 (金) の献立

むぎ きゅうにゅう
麦ごはん 牛乳

たつ た あ
さばの竜田揚げ

きりぼしだいこん に もの
切干大根の煮物

じる
さつま汁

3 バランスよく
食べよう



5 よくかんで
食べよう



きょう 今日 **の** ニュースは、 **は** 歯と口 **の** **けんこう** 健康クイズです！

Q よくかんで食べると体によい効果がありますが、ひとつ違うものが含まれています。どれでしょう？

1. 発音がはっきりする



2. 胃腸の働きがよくなる



3. 脳の働きが悪くなる



4. 食べ物の味がよくわかる

☆味は舌の上の味蕾で感じます



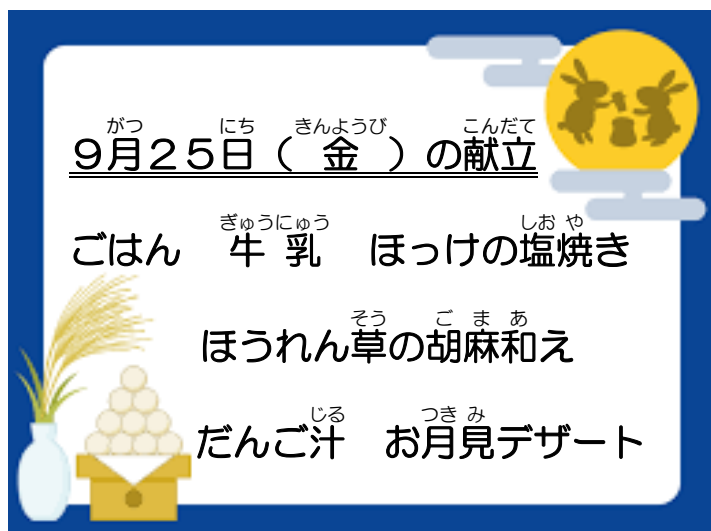
こた 答え 3. 脳の働きが悪くなる

よくかんで食べると、脳の働きがよくなり、集中力や記憶力が向上します。今日は麦ごはん・切干大根・こんにゃくなどが、かみごたえのある食材です。しっかりかんで食べてみてください。

給食 News

令和8年9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 9月25日(金)の給食は「お月見献立」です。

秋の行事といえばお月見です。旧暦8月15日の十五夜は、

中秋の名月と呼ばれ、夜空に浮かぶ月を眺めながら、収穫に感謝

してお祝いする風習があります。中秋の名月は、別名で芋名月と

もいい、里芋をお供えしたり、里芋料理を食べたりする習慣があり

ます。また、お月見に欠かせないのがお米から作る月見だんごです。

給食には白玉だんごが入っただんご汁やお月見デザートが提

供されます。十五夜の気分を味わいながら、いただきましょう。

みなさんも秋の夜空を見上げてみませんか？

給食 News

令和8年9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 げつようび こんだて
9月28日(月)の献立

タコライス

(ごはん タコライスの具)

フルーツジュレあえ

もずくスープ



がつ にち げつようび きゅうしょく きょう どりょうり おきなわけん あじ
9月28日(月)の給食は「郷土料理:沖縄県の味」です。

おきなわけん めいぶつ うえ くざい
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

りょうり ぶたひきにく だいす たま にんじん えだまめ
のった料理です。豚挽肉・大豆・玉ねぎ・人参・枝豆・トマトなど

いた た
をじっくり炒めました。ごはんのにのせて食べてみてください。

おきなわ ぜんこくいち さんち きょう
沖縄は全国一のもずくの産地です。今日のスープには、もずく・

にんじん とうふ はい
人参・豆腐・えのきたけ・たまごが入っています。もずくを初めて食

ひと おも しよっかん たの
べる人もいますので、シャキシャキとした食感を楽しんで

みてください。

おきなわけん りょうり あじ
沖縄県の料理をぜひ味わいながら、おいしくいただきましょう♪