

# 給食News

令和5年9月2週  
八千代町立学校給食センター

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



がつよう か きんようび こんだて  
**9月8日（金）の献立**

カレーライス（ごはん カレーシチュー）

ぎゅうにゅう はなまるたまご やちよまちなし  
牛乳 八菜丸玉子焼き 八千代町産梨



ようか きんようび きゅうしょく ちさんちしょう やちよ ひこんだて  
**8日（金）の給食は、「地産地消：八千代の日献立」です。**

はなまる やきいん はい たまご やちよま あき だいひょう  
八菜丸の焼印が入った玉子焼きと、八千代町の秋を代表する  
とくさんひん なし で  
特産品である“梨”が出ます。

やちよま こうすい ほうすい あきつき にいだか ひんしゅ なし  
八千代町では、幸水、豊水、秋月、新高などの品種の梨がつくら  
れています。ほうすい がつげ じゅんごころ しゅつか あまみ さんみ  
り、みずみずしい果肉が特徴です。町内でも川西地区と西豊田  
ちく いちぶ おお さいばい  
地区の一部で多く栽培されています。

なし きゅうしゅう  
梨には、ビタミン・ミネラルなどの吸収をよくしたり、ソルビ  
とうぶん ふく なか ちょうし ととの はたら  
トールという糖分が含まれていて、お腹の調子を整える働きが  
あります。

じもと のうか かたがた いっしょうけんめいそだ なし かんしゃ た  
地元の農家の方々が一生懸命育てた梨です。感謝して食べまし  
よう！

# 給食 News

令和5年9月3週  
八千代町立学校給食センター

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

がつ か もくようび こんだて  
9月14日（木）の献立

ソフトフランスパン ラフランスジャム

ぎゅうにゅう しろみ ざかな ふう  
牛乳 白身魚のナポリ風

フレンチサラダ かぼちゃのポタージュ



か もくようび きゅうしよく せかい りょうり  
14日（木）の給食は、「世界の料理:フランスメニュー」です。

ラグビーワールドカップフランス大会が9月8日（金）に

かいまく  
開幕しました。

フランスパンを給食用にやわらかくした「ソフトフランスパン」や、フランスでとれる西洋梨の品種のひとつである「ラフランスジャム」が出ます。

フランスの味を楽しみながら、日本を応援しましょう！

# 給食 News

令和5年9月4週  
八千代町立学校給食センター

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

がつ か すいようび こんだて  
9月20日（水）の献立

けんちんうどん ぎゅうにゅう 牛乳

ちくわのいそべあ 磯辺揚げ

ブロッコリーとコーンのサラダ  
【ノンエッグマヨネーズ】

つぶあんのミニおはぎ



ひがん はかまい そな とお せんそさま くよう  
お彼岸とは、お墓参りやお供えを通して、ご先祖様を供養する

きかん ねん はる あき にど ひがん  
期間のことです。一年に春と秋の二度のお彼岸があります。

むかし あかいろ まよ ちから あづき いわ  
昔から赤色には魔除けの力があるとされていて、小豆は、お祝

せき ぎしき さい せきはん さとう ま  
いの席や儀式の際にお赤飯にしたり、砂糖を混ぜてあんこにしたり

ささ しゅうかん ひがん じゃき はら  
して捧げられてきました。その習慣から、お彼岸には邪気を払う

た もの はか ぶつだん そな  
食べ物として、「おはぎ」をお墓やお仏壇にお供えをすることで、

せんそさま かんしゃ かぞく けんこう ねが  
ご先祖様への感謝と家族の健康を願うようになりました。

がつ はつか すいようび あき ひがんい で  
9月20日（水）は秋の彼岸入りです。おはぎが出ますので、

ゆっくりよくかんで食べてみてください。

# 給食News

令和5年9月4週  
八千代町立学校給食センター

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

がつ 日にち もくようび こんだて  
**9月21日(木)の献立**

くろ ショーロンポー  
**黒コッパン 牛乳 小籠包**

たいわんさんフンタン チンツァイトウフータン ミックスナッツ  
**台湾産文旦 青菜豆腐湯**



**21日(木)の給食は「世界の料理:台湾メニュー」です。**

たいわん とど フンタン たいわん だいひょうてき りょうり ショーロンポー  
台湾から届いた「文旦」と台湾の代表的な料理である「小籠包」  
チンツァイトウフータン で  
「青菜豆腐湯」が出ます。

あき でまわ フンタン え ど じだいごろ ちゅうごく たいわん にほん はい  
秋から出回る文旦は、江戸時代頃に中国や台湾から日本へ入っ  
てきたと言われている柑橘系の果物です。日本では高知県土佐市を  
ちゅうしん せいさん きょう きゅうしよく フンタン たいわん のうりょう  
中心に生産されていますが、今日の給食の文旦は、台湾の農糧  
しょ む しょう ていきょう たいわん ぶんたん さんみ  
暑から無償で提供されたものです。台湾の文旦は酸味がなく  
あま とくちょう あま つよ かんきつけい  
ジューシーで、さわやかな甘さが特徴です。甘みが強く、柑橘系  
くだもの おお くつがえ おも  
の果物のイメージが大きく覆ると思います。


ショーロンポー ふたひきにく うす こむぎこ かわ つつ む に にく  
小籠包は、豚挽肉を薄い小麦粉の皮に包んで蒸し煮した肉まん  
チンツァイトウフータン ほか りょうり ひ た あじつ  
です。青菜豆腐湯は、他の料理を引き立てるさっぱりとした味付け  
のスープで、台湾で親しまれている一般的な汁物料理のひとつです。

いろいろな台湾の料理を、楽しんでみてくださいね♪

# 給食News

令和5年9月5週  
八千代町立学校給食センター

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




がつ にち きんようび こんだて  
**9月29日（金）の献立**

ごはん ぎゅうにゅう  
牛乳

スコッチエッグ【ケチャップ】

こもくまめ つきみだんごじる ぶどうゼリー  
五目豆 月見団子汁



にち きんようび きゅうしょく つきみ こんだて  
**29日（金）の給食は『お月見献立』です。**

むかし きゅうれき がつ にち ことし がつ にち ちゅうしゅう  
**昔から、旧暦の8月15日（今年は9月29日）が“中秋の名月”**  
めいげつ つき み たの  
**として、月がきれいに見えることから、お月見を楽しんでい**  
**ました。**

じ き こめ さといも しゅうかく じ き つきみ とき  
**この時期は、米や里芋の収穫時期であるため、お月見の時には**  
はくまい さといも はい じる つきみだんご そな しゅうかく かんしゃ  
**白米や、里芋の入ったけんちん汁、月見団子を供え、収穫に感謝を**  
**します。**

きゅうしょく つきさま だいこん にんじん  
**給食では、お月様をイメージした「スコッチエッグ」、大根・人参・**  
あぶら こまつな しらたまだんご くさい はい  
**油あげ・ねぎ・小松菜・白玉団子など、いろいろな具材が入った**  
つきみだんごじる あき よぞら  
**「月見団子汁」、秋の夜空をイメージした「ぶどうゼリー」が出ます。**  
じゅうごや きぶん あじ  
**十五夜の気分を味わっていただきましょう！**