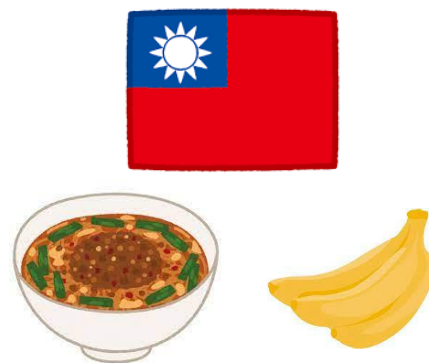
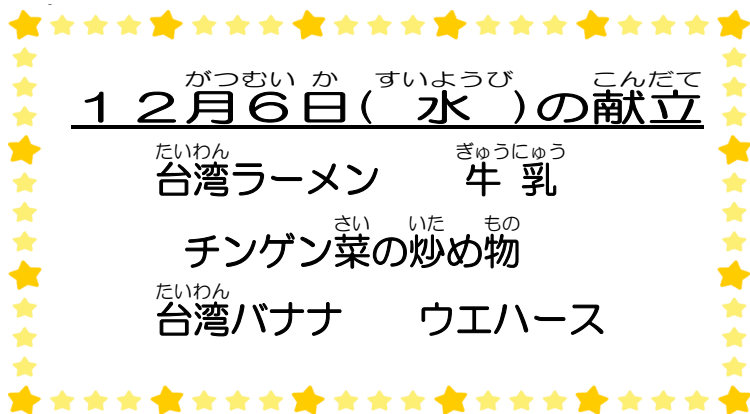


給食 News

令和5年12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>



6日(水)の給食は「世界の料理:台湾メニュー」です。

台湾の果物といえば、マンゴーよりもバナナを先に思い浮かべる人が多いかもかもしれません。日本で見かけるバナナの多くはフィリピン産ですが、昭和の初期～昭和40年頃まではほとんどが台湾産で、バナナ=台湾でした。

今日の台湾バナナは屏東県で生産されました。

濃厚でおいしいバナナになるため、約1年かけて自然の中でじっくり成長し、味や香り、甘味にも深みがあります。フィリピンバナナはスーパーなどでよく見かけますが、台湾バナナはデパートや高級フルーツ店で多く取り扱われるほど高価です。

台湾バナナの魅力を味わって食べましょう。

給食 News

令和5年12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>

12月7日(木)の献立

米パン 牛乳 チーズ
ミートサンドの具
ほうれん草のミルクスープ
かぼちゃプリン



7日はいつもの給食以上に、茨城県産の食材強化Dayとし

ています。

今日の茨城県産の食材は、米パン、牛乳、豚肉、人参、長ねぎ、

しめじ、チンゲン菜、キャベツです。

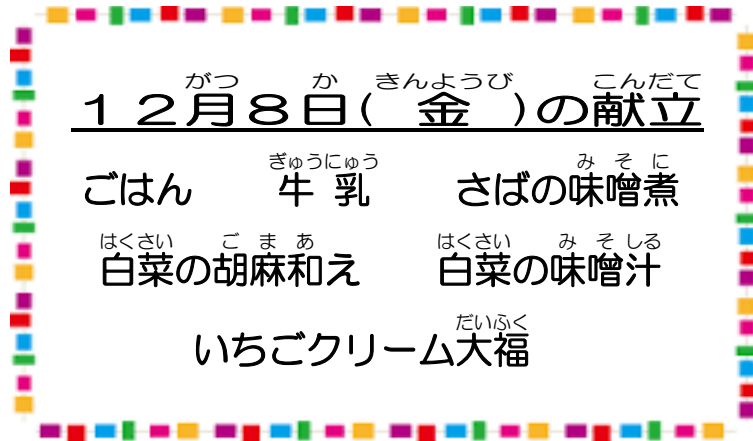
ミートサンドの具とチーズをパンにはさんで食べましょう。

早食いをせず、いろいろな食材を味わって食べてください。

給食 News

令和5年12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>



か きんようび きゅうしやく はくさい こんだて
8日(金)の給食は「白菜もりもり献立」です。

とつぜん みな やちよまち ゆうめい やさい なに おも う
突然ですが皆さん、八千代町で有名な野菜といえば何を思い浮か
べますか？

はくさい
そう！白菜です！

やちよまち だいひょうてき やさい はくさい
そんな八千代町の代表的な野菜である白菜には、ビタミンやミネ
ラルなど様々な栄養素が豊富に含まれていて、皮膚の健康維持を
サポートしたり、
こうけつあつ びょうき よぼう かいぜん こうか きたい
高血圧などの病気を予防、改善する効果が期待で
きます。

きょう きゅうしやく はくさい ごまあ はくさい みそしる で
今日の給食には、白菜の胡麻和え、白菜の味噌汁が出ています。
いちちゅう ねん くみせいと かんが よくか おい め あ
一中の2年3組生徒が考えました。良く噛んで、美味しく召し上が
ってください！

給食 News

令和5年12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>



12月11日(月)の献立

ごはん 牛乳



ハンバーグデミグラスソースかけ

ポテトサラダ 白菜のコンソメスープ



11日(月)の給食は一中の2年4組生徒が考えた「八千代町

野菜の贅沢スペシャル献立」です。

今みなさんが食べている白菜コンソメスープには、八千代町産の

白菜、ポテトサラダには八千代町産のきゅうりが使われています。

白菜には、風邪予防や免疫力アップに効果的なビタミンCが豊富

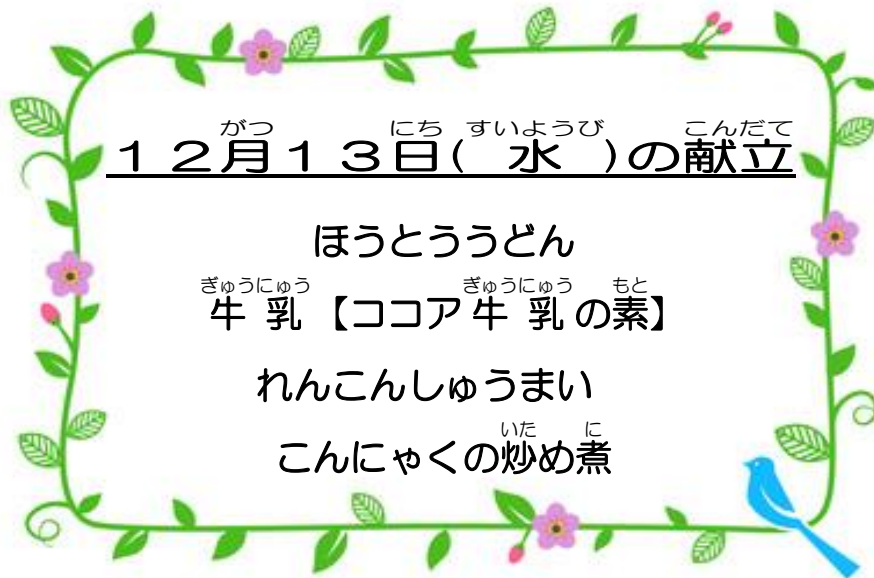
で、食物繊維やカリウムも含まれています。

味わって食べましょう。

給食 News

令和5年12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(水)の給食は「山梨県の味」です。

山梨県の郷土料理というとなす思い浮かべるのが、「ほうとう」

です。

南瓜、鶏肉、人参、白菜、大根、ごぼう、しめじ、ねぎ、里芋、

油揚げなど様々な野菜を煮込んだ「ほうとう」は栄養が豊富です。

食事をすると、私たちの体温は上がります。特に体温を上げてくれ

る食品は、肉や魚、卵、大豆などのたんぱく質を多く含むもので

す。寒い季節ですので、しっかり食べて体温を上げ、強い体を作り

ましょう！

給食 News

令和5年12月3週
八千代町立学校給食センター発行

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



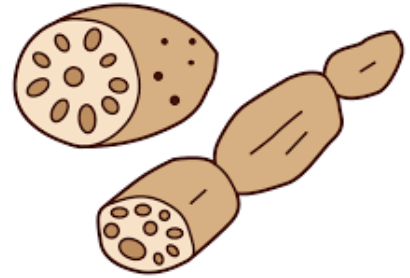
12月14日(木)の献立

ココア揚げパン 牛乳

れんこんサラダ

豆と野菜のコンソメスープ

キャンディーチーズ



14日(木)の給食は「やっちゃえよ八千代の野菜献立」です。

一中2年2組生徒が考えました。

茨城県で多く生産されているレンコン、白菜、小松菜を使ったメニューです。そこで、今日の給食に登場する「レンコン」についてクイズを出します。ふだん食べている「レンコン」はどの部分か知っていますか？これからいう①～⑤の中から当ててみてください。

- ①葉 ②花 ③茎 ④実 ⑤根

答えは ③茎です。

「レンコン」は土の中にある茎がふくらんだものです。

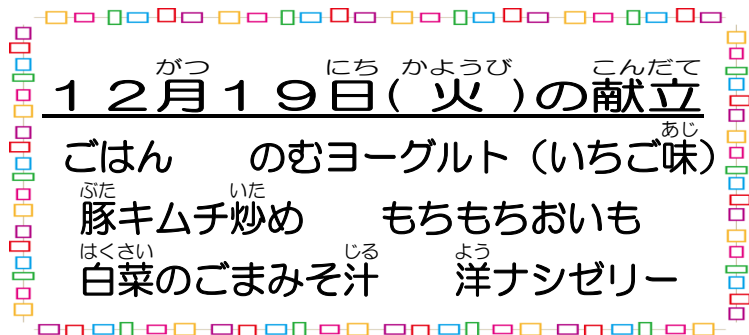
レンコンや小松菜、人参は今が旬で、とてもおいしいので

よく味わって食べてみてください!!

給食 News

令和5年12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>



19日(火)の給食は「カラフル y ummy 献立」です。

この献立は、八千代一中2年1組が考えました。八千代町で栽培されている白菜を多く使用しています。

そこで、今日の給食に登場する「白菜」についてクイズを出します。

皆さんはこの時期に収穫される白菜の甘味が増すことを知っていますか？なぜ白菜はこの時期に甘くなるのでしょうか？これからいう①～④の中から当ててみてください。

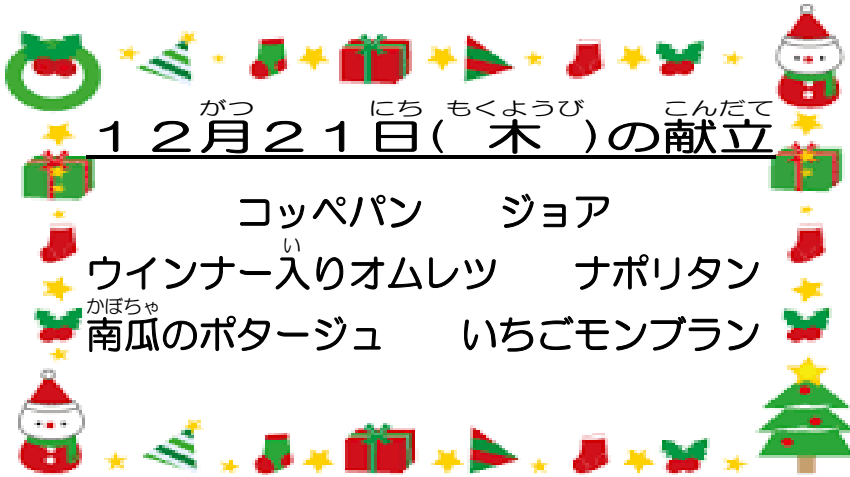
- ① 作っている人がハチミツをかけているから
- ② 白菜が寒さから身を守るために糖分を増やすから
- ③ 白菜を収穫して温室に保存すると甘味が増すから
- ④ クリスマスにサンタさんが白菜にプレゼントをあげるから♡

正解は④！クリスマスにサンタさんがプレゼントをあげるから♡ではなく、②の白菜が寒さから身を守るために糖分を増やすからでした！白菜は寒ければ寒いほど身を守るために糖分を増やします。そのため、白菜に霜がつく冬にはもっと甘い白菜が食べられるようになります。皆さんも白菜を沢山食べて強い体を作り、白菜のように寒さから身を守りましょう。

給食 News

令和5年12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>



12月25日は「クリスマス」です。その日にちなんで、今日の給食は「クリスマス献立」です。

今日はクリスマス3択クイズを2問だします。放送をよく聞いて考えてみてください。

第1問. クリスマスケーキに欠かせない生クリームを泡立てる時に使う道具の名前は何でしょう？

- ①泡だて器 ②レードル ③しゃもじ

正解は ①泡だて器です。

第2問. クリスマスケーキは国によって色々な形があります。

フランスの「ブッシュドノエル」というケーキは何の形をしているでしょう？

- ①靴下 ②まき ③ろうそく

正解は ②まきです。

給食のデザートにいちごのモンブランを取り入れてみました。

今年最後の給食です。クラスの間々と楽しく食べて下さいね♪