

給食News

令和6年5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>

がつつたち すいようび こんだて
5月1日（水）の献立
とりなんばん きゅうにゅう
鶏南蛮うどん 牛乳
いそべ
ホッケ磯辺フライ
はる やさい ちゃ
春野菜のサラダ お茶プリン



つたち すいようび きゅうしよく はちじゅうはち や こんだて
1日（水）の給食は『八十八夜献立』です。

みなさんは、「夏も近づく八十八夜♪」という茶摘み歌を知って
いますか？八十八夜は立春から数えて88日目の夜を言い、今年
は5月1日になります。

お茶の葉は、1年に2～4回ほど摘まれますが、1年の一番最初
に摘まれるのが八十八夜の頃で、新茶と呼ばれます。八十八夜に摘
まれる新茶は、末広りの八が二つあることから縁起がよいとされ
ています。古くから長生きができる縁起物として重宝され、新茶を
飲むと1年を健康に過ごすことができると言われてきました。カテ
キンが含まれており、虫歯や太ることを防いだり、殺菌作用があり
ます。お家の人と一緒にお茶を飲むのもよいですね。

今日の給食には、「お茶プリン」が出ます。お茶の風味を味わっ
て食べてみてください。

給食 News

令和6年5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 かよび こんだて
5月7日（火）の献立

にしよく ごはん（ごはん・にくそぼろ・たまご）

ぎゅうにゅう やさい しる
牛乳 野菜のみそ汁 ミニアセロラゼリー



おお 大きなかぶはみなさんがよく知っている物語ものごとですね。「うんとこしよ、どっこいしょ」の掛け声で、みんなで心こころをひとつにするお話はなしです。

はる やさい しる つか
春野菜のみそ汁にかぶが使われていますが、かぶの葉はには、ビタミンCやカルシウムが含まれています。ビタミンCは体からだにウイルスが入ってくるのを防ぎ、病びょう気にならないように体からだを守ります。

ほね は じょうぶ
そして、カルシウムは骨や歯を丈夫にします。

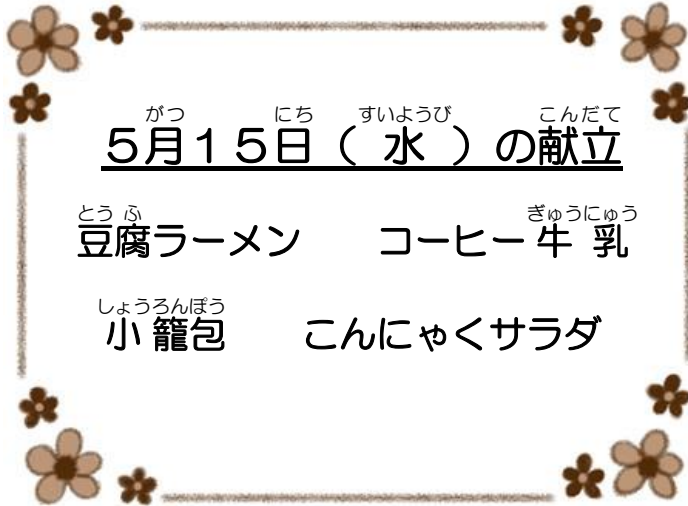
ほか きぬ たまねぎ きぬあつ あ つか はる
他にも、絹さや・じゃがいも・玉葱・絹厚揚げを使い、春らしいみそ汁しるにしました。農家さんが心こころをこめてつくってくれた野菜やさいです。

のこ
なるべく残さずにいただきましょう。

給食News

令和6年5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/kyusynews.html>



にち すいようび きゅうしよく さいたまけん あじ
15日（水）の給食は『埼玉県の味』です。

『豆腐ラーメン』とは、豆腐と挽肉の醤油あんをかけたラーメン
で、埼玉県岩槻市からひろまりました。

とり とうふ ひきにく しょうゆ うえ
鶏ガラなどでだしをとったあっさりスープの醤油ラーメンの上
に、切った豆腐と挽肉の醤油ベースのあんがたっぷりかかった麺
りょうり み め まーぼーとうふ み から
料理です。あんは見た目は麻婆豆腐に見えますが、辛さはさほどな
く、子どもからお年寄りまで幅広く食べられるのが、この豆腐ラ
メンの特徴です。

きょう きゅうしよく ぶたひきにく だいず にんじん たまねぎ なが
今日の給食は、豚挽肉・大豆・人参・玉葱・長ねぎ・しいたけ・
わかめ しょうが しょうさい あ み
わかめ・生姜といったたくさんの食材を合わせた、うま味たっぷりの
しょうゆ
醤油ラーメンになっています。

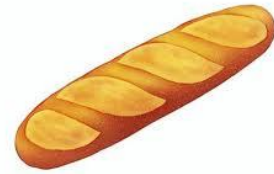
さいたまけん きょうとりょうり たの
埼玉県の郷土料理を楽しみましょう♪

給食News

令和6年5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 5月23日 (木) の献立
ソフトフランスパン クリームマーガリン
牛乳 ミートボール
カレーソテー ポトフ



Bonjour !

23日(木)の給食は「世界の料理:フランスメニュー」です。

フランスでは硬いパンが多いですが、やわらかく焼き上げた『ソフトフランスパン』や『ポトフ』が出ます。

ポトフとは、フランス語で「pot (ポー)」は鍋や壺、「feu (フ)」は火を示すため、「火にかけた鍋」といった意味を表し、フランスの家庭料理のひとつとして親しまれてきました。日本のおでんのような煮込み料理です。

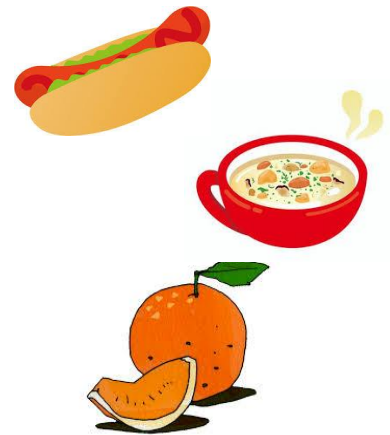
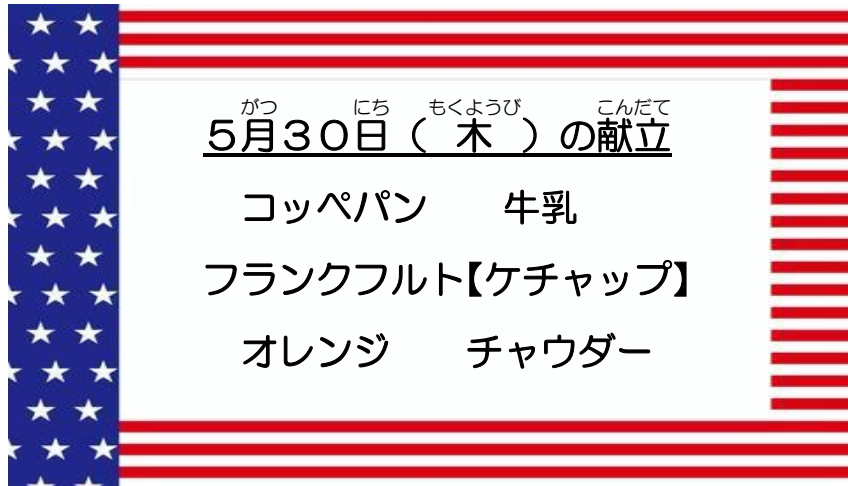
フランスのポトフは、肉類は牛肉の塊を使い、大きめに切った野菜を入れて一緒に煮込みますが、日本では、牛肉のかわりにウィンナーを使うことが多いです。今日のポトフにも、ウィンナーと、じゃがいも・玉葱・人参・大根・ブロッコリーが入っています。

フランスの味を楽しみながら、いただきましょう。

給食News

令和6年5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>



30日(木)の給食は「世界の料理:アメリカメニュー」です。

コッペパンにフランクフルトをはさみ、ケチャップをかけて、
ホットドックのように食べてみてください。

「チャウダー」は、シチューとクリームスープの中間くらいにあ
たりますが、肉、野菜、クリームなどを入れて煮込んだ具だくさんの
スープです。

「オレンジ」はアメリカのフロリダ州やカリフォルニア州などで
栽培されています。カットしたものが出ますので、上手に食べてみ
てください。

今日の給食を食べて、アメリカの気分を味わいましょう♪