食育だより

令和８年度
１１月号
船橋市立八栄小学校

１１月は秋の味覚をたくさん使ったメニューを用意しています。１１月の給食目標は、「千葉県の食べ物を知ろう」です。千葉県産のさつまいもを使用した、さつまいもパンや千葉県産のいわし、のり、小松菜を主役にしたメニューが登場します。千葉県の食材の新鮮さ、美味しさを楽しみましょう。また、11月はリクエスト給食が登場しています。自分のクラスのリクエストが入っているか見てみましょう。他のクラスのリクエストも見てみましょう。リクエスト給食の結果は 11月献立表にのっています。

10月給食の振り返り



8日（水）
- 秋の栗おこわ
- いかの磯焼き
- きゅうりともやしの和え物
- 根菜ごま汁
- ココアプリン



秋の食材を使用し、秋の栗おこわを作りました。具材は、鶏肉、しめじ、にんじん、栗です。具材を炒めて、味付けをしてから、出来上がったお米に混ぜて作ります。黄色やオレンジがとてもきれいな混ぜご飯です。

図書給食がはじまります！

11月は読書まつりに合わせて、図書給食を実施します。実際に絵本の中にイラストがのっているものから、小説の本からイメージして作ったものまで様々です。「こんなメニューが食べたい！」、「あのメニューを再現してほしい！」という声も待っています。
今回は、9冊の本をイメージした献立を図書給食として選びました。楽しみにしていてくださいね。

秋のアップルパイ





１０月２８日（水）はアップルパイを提供しました。りんごは、紅玉を使用しました。紅玉とはりんごの品種の一つです。強い酸味となめらかな舌ざわりが特徴です。煮崩れしにくいため、アップルパイなどの調理に向いています。今回は、山形県の紅玉を使用しました。煮詰めたりんごを餃子の皮につつんでいきます。そのあとは、高温の油で揚げ、グラニュー糖をかけて完成です。



千産千消献立

本当の千産千消という漢字は、「地産地消」と書きます。地産地消は、地元で産んだもの（作ったもの）を地元で消費する（食べる）という意味です。千葉県で産んだものを千葉県で消費するため、「地」という漢字を、千葉県の「千」にしています。今月は、たくさんの千葉県食材を使って給食を作りました。中でも、11 月 11 日（水）の千産千消献立には、千葉県のなかでも船橋産食材が多く使われた日です。見てみましょう。

地産地消は、農家と私たちをつなぐ１番身近な運動です。おたがいに顔が見える関係の中で、新鮮で安心・安全な農産物を食べることができます。また、農家の人を応援したり、環境を守ることにもつながります。



八栄小学校　給食だより　給食の献立表二次元コード

アクセスすると、令和８年度の給食だより、献立表を見ることができます。
（栄養士がいない場合　更新されない時があります。ご了承ください。）