

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和8年2月16日

家庭科の授業で、6年生が給食の献立を考えました。今日の給食は、6年3組の児童が考えた献立で“にんじんおかかご飯、牛乳、鶏肉のから揚げ ミニトマト添え、小松菜と豆腐のみそ汁”です。

今日の献立は、人気が出そうな和風の献立ですね。ご飯にかつお節をまぜるアイデアがおいしそう、かつ面白いなと思いました。みそ汁に使用した長ねぎは高橋農園さん、小松菜は鈴木農園さんのものです。



この献立を考えたみなさんに、アピールポイントを聞きました。



から揚げとみそ汁を入れ、栄養バランスを考えました。また、色合いも工夫しました。みそ汁が臭だくさんになるようにしました。



献立を考えるときに大変だったことを聞きました。



決められた予算の中で、栄養バランスを考えるのが大変でした。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだをつくりましょう！

にんじんおかかご飯



具をつくり、ご飯にまぜます

ミニトマト



ヘタを取り洗います



数えて食缶に入れます

みそ汁



みそはだし汁で溶いておきます



みそと小松菜を入れ仕上げます

から揚げ



～メンバー紹介～

