

6年生が、給食の献立をたてました

6年生が、家庭科の学習をもとに「学校給食の献立」を考えました。一人ひとりがテーマを決めて、五大栄養素がそろった栄養バランスが良い献立になることはもちろん、旬・地産地消・好みなども考慮し、献立をたてました。

よかった献立を投票し、一番票が多かった献立を、給食に出すことにしました。

【給食に出す献立】 タイトル: 栄養たっぷり給食



主食 うめちりごはん
主菜 白身魚のフリッター
副菜 ブロッコリーのサラダ
汁物 ゆばのすまし汁
牛乳

献立にこめられた思い

みんなが好きな物と、えいようがたっぷりて、ほっぺがおちるほど幸せになる給食です。

【他にも票が多く集まった献立】

タイトル: 冬にぴったりすっばい健康料理



主食 うめちりごはん
主菜 揚げだし豆腐
副菜 のり酢あえ
汁物 もずく汁
みかん 牛乳

献立にこめられた思い

酢やうめ、みかんなど、すっばい食べ物をたくさん入れて、かぜをひかない献立にしました。

タイトル: 五大栄養素&旬の食材ごはん



主食 さつまいもごはん
主菜 とうふの肉みそかけ
副菜 きんぴらごぼう
汁物 おでん
りんご 牛乳

献立にこめられた思い

秋や冬が旬の食べ物や、体があたたまる食べ物をたくさんとりいれました。冬にぴったりです。

タイトル: 生まれも育ちも岐阜県内 地産地消給食



主食 麦ごはん
主菜 結旨豚のりんごソース
副菜 大根と人参の浅漬け
汁物 みそ汁
みかん 牛乳

献立にこめられた思い

岐阜県、とくに飛騨地方や白川村の食べ物をいっぱい使った献立です。

タイトル: 栄養満点! ハンバーガーセット



主食 パン
主菜 ハンバーグ
副菜 トマトのサラダ
汁物 野菜スープ
ゼリー 牛乳

} セルフ
ハンバーガー

献立にこめられた思い

スープに野菜をいっぱい入れて、栄養のバランスをよくしました。きっと健康にもいいです。