

結クラス
7班

グローバル給食部門

ピリモチジュワーツルツル給食

コンセプト：ひとつの給食でいろんな国の料理を味わえる給食

メニューにこめられた願い

ひとつの国にしぼるんじゃなくて、アジアの日本、台湾、中国、韓国という4つの国の料理で食べる人がワクワク楽しんで食べられる給食にしたいと思いました。



麦ごはん
小籠包
春雨サラダ
スンドゥブ・チゲ
牛乳

献立紹介文

7班はひとつの給食でいろんな国の料理を食べられるワクワク感を大切にして給食を考えました。この給食では、アジアの4つのところの料理があります。みなさんどこの料理があるか分かりますか？

日本・中国・韓国・台湾の料理があります。どれがどこの料理なのかやそれぞれの国の料理の味や食感の違いを感じながら楽しんで食べてください!!

ピリモチジュワーツルツル給食

栄養価(8~9歳)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
668	22.9	22.3	90.8	2.3
カルシウム (mg)	ビタミンA (μ gRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)
302	245	0.60	0.48	22

食べてみての感想

- ・日本・中国・韓国・台湾の色々な料理を楽しむことが出来ました。それぞれの国の味の組み合わせがすごく良いと思いました。今までの給食で1番おいしかったです。
- ・いろいろな国の料理がひとつの給食で食べることができるので良いなと思いました。
- ・普段の給食ではあまりないメニューで新鮮でとてもおいしかったです!

評価

評価項目	得点
今日の献立は、テーマに合っていると思うか	4.47
考えた班の思いや願いは、伝わったか	4.49
メニューのバランス(味・見た目・組合せ)はどうか	4.41
また食べたいと思うか	4.38

合計 4.44