



春日部市 オリジナル給食メニュー コンテスト

このコンテストは、児童やその保護者の給食への関心を高め、児童が自ら栄養バランスを考えた給食を提供することをねらいとしています。

6年生の家庭科の授業で、バランスの良い献立や給食の献立を考える上での注意事項を学び、献立作成を行いました。その後、家庭科担当教諭と栄養教諭で審査をして、6年生の児童全員と全教職員の投票で優秀献立を、各クラス1点合計2点を採用しました。

選ばれた代表の献立は、12月に実際の給食として登場しました。

2学期の終業式に（校内テレビ放送）校長先生から、賞状をいただきました。



6年2組 代表児童の献立
実施日 12月16日(水)



献立

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・豆腐の唐揚げ
- ・大根と春菊の炒め物
- ・ミックスビーンズのミネストローネ



献立のおすすめポイント

旬の食材を使い、低学年の人にも食べやすいような献立を考えました。

6年1組 代表児童の献立
実施日 12月18日(金)



献立

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鮭のムニエル
- ・ブロッコリーとカリフラワーと卵のサラダ
- ・白菜のシチュー



献立のおすすめポイント

旬の食材を使い、五大栄養素を考え栄養バランスの良い献立を考えました。