



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、代表作品を選びました。その代表作品の中から実際の給食に採用される優秀作品を児童全員と全教職員の投票で、各クラス1点合計2点を選びました。

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。

大好評でした。

校長先生から、代表児童に賞状が授与されました。

6年1組代表児童の考えた献立 実施日12月8日(水)



献立

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・大豆とひじきのサラダ
- ・れんこんとブロッコリーのもぐもぐサラダ
- ・野菜たっぷりみぞれ汁

おすすめポイント

旬の野菜をたっぷり使いました。
みぞれ汁は、大根としょうがが体をあたためてくれるので、寒い時季にはぴったりの料理だと思います。



6年2組代表児童の考えた献立 実施日12月3日(金)



献立

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鯖の照り焼き
- ・カラフルレンコンサラダ
- ・冬野菜のお味噌汁

おすすめポイント

冬野菜(旬)をたくさん使い、旬の食材を知ってもらえるようにしました。

ビタミンを少し、多めにいれて、体調を崩しやすい冬なので、体の調子を整え健康になれるように考えました。

