

6年生の家庭科の学習で「バランスの良い献立を考えよう」の学習で、学校給食の献立を考えました。

○2月15日（木）実施予定 6年1組代表献立

【ごはん・牛乳・ささみのチーズ春巻き・クルトンサラダ・あったかミネストローネ】



ささみのチーズ春巻きは、外はパリパリ、中はトロリチーズで食感も楽しく、さっぱりとしたささみと濃厚なチーズの相性も抜群です。あったかミネストローネでは、野菜たっぷりでたくさんの栄養が詰まっています。寒い時期に食べるあったかスープは、心も体も温まり、幸せな気持ちになれます。

サラダは、学校給食ではなかなかでない私の大好きなクルトンを使ったサラダにしてみました。香ばしいクルトンがサラダをより、おいしくしてくれます。五大栄養素がバランス良く入った給食です。みなさん、おいしく食べてくれるとうれしいです。

6年生の家庭科の学習で「バランスの良い献立を考えよう」の学習で、学校給食の献立を考えました。

○2月29日（木）実施予定 6年2組代表献立

【ごはん・牛乳・スペシャル唐揚げ・青菜とかんぴょうの和え物・ほかほかワントンスープ】



冬にぴったりな温かいスープにしたり、みんなが大好きなから揚げにしたりしました。

献立のおすすめポイントは、スープの中にワントンと旬の野菜、葱とほうれんそうが入っています。スープを飲んで、温まってください。

から揚げはいつもと違って、マヨネーズが入っていて、スペシャルになっています。青菜とかんぴょうの和え物には、普段入っていないベーコンが特別に入っています。みんなが残さず、完食できるような献立を考えました。