



## 6年1組 家庭科 「こんだてを工夫して」

### 春日部 オリジナルメニューコンテストの取り組み

今日は、6年1組が春日部オリジナルコンテストの給食献立作成に取り組みました。献立をたてる上で、必ず守る10のポイントがあります。

- ①栄養のバランスを考える
  - ②食品の数と組み合わせを考える
  - ③季節は冬で12月
  - ④旬の食品を使う
  - ⑤一人分の適切な量
  - ⑥予算は一食260円目安
  - ⑦朝から給食時間に間に合う時間
  - ⑧彩りを考える
  - ⑨料理方法を考える
  - ⑩味付けを考える
- みんなタブレットを使いながら、熱心に、積極的に取り組みました。

どんな献立が考えられるか？ とても楽しみです。

