

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。

6年1組代表児童の考えた献立 実施日1月12日(木)



**献立** ・ごはん・牛乳・ポテトとベーコンのパリパリ春巻き  
・かぼちゃのごま和え・たまごとわかめのあったかスープ



### 献立のポイント

「ポテトとベーコンのパリパリ春巻き」は、春巻きがパリパリで、じゃがいもも、ほくほくだからパクパク食べられます。「かぼちゃのごま和え」は、旬のかぼちゃを使い、ごまで和えておいしく食べられます。「卵とわかめのあったかスープ」は、1月の寒い冬だから、心も体もあたたまります。このようなことを思って考えました。



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。

6年2組代表児童の考えた献立 実施日1月16日(月)



**献立** ・ごはん・牛乳・シャキシャキれんこんのハンバーグ  
・小松菜と人参のナムル・白菜のほかほかスープ



### 献立のポイント

献立の食感を考えて、食べていて、楽しいように考えたようです。また、スープは、寒い時期にぴったりな温かいスープにしたり、主菜は人気のハンバーグにしたりして、みんなが残さず食べられるように考えました。



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。

6年3組代表児童の考えた献立 実施日1月17日(火)



**献立** ・ごはん・牛乳・懐かしい甘ーいかぼちゃコロッケ  
・ブロッコリーのおかかマヨネーズ和え・たっぷり野菜のスープ



### 献立のポイント

懐かしの甘ーいかぼちゃコロッケ、ブロッコリーのおかかマヨネーズ和え、たっぷり野菜のコンソメスープを残さずしっかり食べて、寒い冬を乗り越えてほしいと考えました。