

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和8年2月24日

家庭科の授業で、6年生が給食の献立を考えました。今日の給食は、6年1組の児童が考えた献立で“親子丼、牛乳、わかめと野菜の仲良しみそ汁、みかん”です。

今日の献立は、今まで野火止小学校の給食で出たことがない親子丼です。おいしく出来たでしょうか…？また、みそ汁に使用した“みそ”には、難しい言葉で“緩衝能※”という働きがあり、この働きのおかげで、どんな食材を入れてもおいしく仕上がります。まさに、具材を仲良しにまとめてくれるみそパワー！ですね。

※pHを一定に保とうとする作用です。高校の化学という分野で習います。



この献立を考えたみなさんに、アピールポイントを聞きました。



親子丼に栄養をつめこみました。また、みそ汁の名前をこだわりました。



献立を考えるときに大変だったことを聞きました。



彩りで“緑”を入れるのに苦労しました。値段がオーバーしないよう気をつけました。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだをつくりましょう！



親子丼の具

卵を少しずつ加えます



みかん



よく洗い、数えます



みそ汁

厚削いでだしを取ります



生わかめを使いました



~メンバー紹介~