

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和6年2月27日

今日の給食は、家庭科の授業で6年生が考えた献立です。6年1組の4名が考えた麦ごはん、牛乳、成長期に食べたい！ぶりカツ、体あったかみそ汁、小松菜のごま和えです。

ぶりは、まさに今の時期に美味しい魚です。そして、魚の中でも特に良質なたんぱく質や脂質を多く含んでいます。まさに、成長期に食べたい！魚ですね。

みそ汁には、にんじんや大根などの根菜や、長ねぎや生姜などの体を温める食材をたくさん使いました。しっかり食べて、体を温めましょう。ごま和えの小松菜とにんじんは、新座市内の鈴木農園さんのものです。



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。



バランス良く栄養をとれるように、野菜をたくさん入れたりしました。



献立を考えるときに大変だったことを聞きました。



みんなに分かりやすいような名前を考えたことです。

みなさん、今日もしっかり食べて丈夫なからだをつくりましょう！

ぶりカツ



ぶりに下味をつけます



衣とパン粉をつけます



からだ
体あったかみそ汁



煮干しでだしを取ります



“生姜”がポイントです



あげて、温度を確認します



クラスごとに数えます



材料とみそを加えます

～メンバー紹介～

