



# きゅうしよくニュース

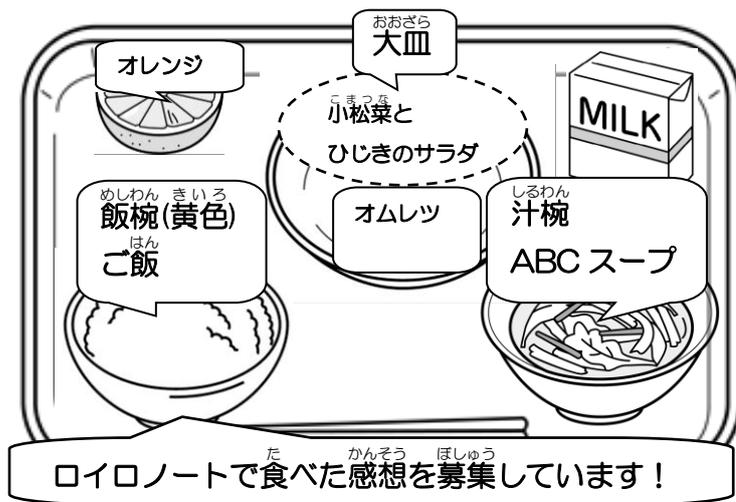


令和7年2月19日水曜日

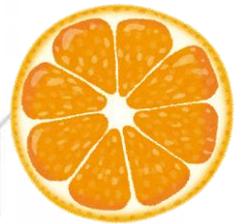
## 6年2組が考えた献立



## テーマ「旬の食材を使った☆スペシャル☆こんだて」



ひろしまけんさん  
広島県産  
ネーブルオレンジ



ロイロノートで食べた感想を募集しています！

今日は、6年2組が、家庭科の学習で考えた献立です。

船橋の特産物「小松菜」を取り入れたスペシャルメニューです！

小松菜は、千葉県の海でとれたひじきと一緒にサラダにしました。

デザートは旬のオレンジにするなど、季節も考えました。

6年2組も、バランスの良い食事にするため、「一汁三菜」を意識した献立です。

今日は、**主食**を「ご飯」、**主菜**を、「オムレツ」、**副菜**を「小松菜とひじきのサラダ」、**副副菜**の代わりに「オレンジ」、**汁物**を「ABCスープ」として考えています。ぜひ味わってみてくださいね♪

来週は、6年3組の考えた献立です！

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



米 牛乳 卵 人参 マッシュルーム セリ 船橋市産→小松菜 ほうれん草

先生方へロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしよくニュースや献立写真等が入っています。