



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちもくようび
令和8年2月12日 木曜日

ねん くみ かんが こんだて 6年3組が考えた献立

わ ちゅうりょうい たの テーマ「和・中料理を楽しもう」



ねん くみ はん こんだて ほか はん
6年3組5班の献立です。他の班でも、
あげ餃子を主菜にする班が多かったです。
(ほとんど同じ組み合わせの班もありました！)
じっさい かんが おな く あ はん
実際に考えてくれた献立やきゅうしょく
ニュースは、ロイロノートで確認できます。

こんげつ ねんせい かていか がくしゅう かんが こんだて どうじょう
今月は、6年生が、家庭科の学習で考えた献立が登場します。

よ しょくじ いちじゅうさんさい いしき ふなばし
バランスの良い食事にするため、「一汁三菜」を意識し、船橋の
とくさんぶつ こまつな と い
特産物「小松菜」を取り入れたスペシャルメニューです！

いちじゅうさんさい しゅしょく しゅさい ふくさい ふくふくさい しるもの く あ
一汁三菜とは、主食・主菜・副菜・副副菜・汁物を組み合わせた、
にほん しょくじ ひと
日本の食事スタイルの一つです。

きょう しゅしょく はん しゅさい あ きょうざ ふくさい こまつな
今日は、主食を「ご飯」、主菜を、「揚げ餃子」、副菜を「小松菜
のりすあ ふくふくさい か しるもの たまご
海苔酢和え」、副副菜の代わりに「オレンジ」、汁物を「卵スープ」
かんが あ きょうざ と い こんだて
として考えています。揚げ餃子を取り入れたくて、この献立にし
たそうです。ほんとう さぎょうじかん
本当はデザートがりんどだったのですが、作業時間の
かんけい へんこう あじ
関係などでオレンジに変更しました。ぜひ味わってくださいね♪

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ きゅうにゅう しょうが にんじん ながねぎ ふなばしさん こまつな のり
米 牛乳 生姜 人参 長葱 船橋市産→小松菜 海苔



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ょくニュースや献立写真等が入っています。