



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちもくようひ
令和8年2月12日木曜日

6年3組が考えた献立

テーマ「和・中料理を楽しもう」



6年3組5班の献立です。他の班でも、揚げ餃子を主菜にする班が多くかったです。
(ほとんど同じ組み合わせの班もありました!) 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。

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。バランスの良い食事にするため、「一汁三菜」を意識し、船橋の特産物「小松菜」を取り入れたスペシャルメニューです！
一汁三菜とは、主食・主菜・副菜・副副菜・汁物を組み合わせた、日本の食事スタイルの一つです。

今日は、主食を「ご飯」、主菜を、「揚げ餃子」、副菜を「小松菜海苔酢和え」、副副菜の代わりに「オレンジ」、汁物を「卵スープ」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。本当はデザートがりんごだったのですが、作業時間の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♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

米	きょう	牛乳	きゅうしょく	生姜	つか	人参	つか	長葱	つか	ちばけんさん	たもの
こめ	きゅうにゅう	しょうが	にんじん	ながねぎ						ふなばししさん	こまつな
										のり	
										海苔	

