



# きゅうしょくニュース



令和8年2月17日 火曜日

## 6年1組が考えた献立



## テーマ「旬の食材をふんだんに味わおうメニュー」



6年1組6班の献立です。  
カロリーまで意識して、旬の食材をたくさん取り入れて考えてくれたそうです。  
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。

今日は、6年1組が、家庭科の学習で考えた献立です。

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！

主食を「わかめご飯」、主菜を「照り焼きチキン」、副菜を「小松菜ともやしのごまみそ和え」、副副菜の代わりに「いよかん」、汁物を「かきたま汁」として考えています。

本当は、デザートが「みかん」だったのですが、少し旬の時期が過ぎてしまったので「いよかん」に変更になっています。

ぜひ味わってくださいね。来週は、6年2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 生姜

ちばけんさん た もの  
船橋市産→小松菜 長葱 ほうれん草

