

どくじこんだて
独自献立

つく きゅうしょくこんだて
6年生が作った給食献立

2月1日(水)



じ ば さんぶつ つ か ひろしま

「地場産物を使った広島らしいメニュー」

げんご すうりうんようか きゅうしょく かんが
6年生が、言語・数理運用科で給食メニューを考えました。

かんが ねんせい
メニューを考えた6年生からのメッセージ

「ひろしまっこのみ焼き」6の2 川上さん
ひろしまさん た ひろしま ゆうめい
広島産の食べものといっしょに、広島で有名な
この や た お好み焼きも食べてもらいたかったので、
このメニューを かんが 考えました。「ひろしまっこ」
と「お好み焼き」を こん や く あ なまえ 組み合わせせて名前をつ
く りました。

ひろしまっこのみ焼き

ぎゅうにゅう

こまつなと
コーンのおひたし

かんこくふうからあげ

ごはん

みそしる

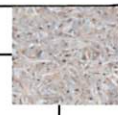
かんこくふう ひがしだ
「韓国風からあげ」6の1 東田さん

いつもとちがうおいしいからあげを
かんが 考えました。たぶんみんなだいす
おも ちいます。

こまつな たべ
「小松菜とコーンのおひたし」6の3 田部くん
こまつな はい
小松菜やちりめんじゃこが入って、カルシウムがい
っぱいです。ほね つよ 骨が強くなるし、さかな た 魚を食べると、あたま
もよくなります。

「みそしる」6の4 河合さん
かわい
じ ば さんぶつ
地場産物をたくさん取り入れよう
おも ちいました。いろあ かんが
し、栄養バランスもかたよらないよ
えいよう うに工夫しました。

しょくざい
食材について



さいりょう
材料のさつまいも、こまつな、だいこんは、井口のかじやまさんの畑、ねぎは観音で、しいたけ、にんじんは広島県内、
ちりめんいこやにぼしは、呉の倉橋の海でとれたものです。広島の地場産物をふんだんに使った給食です。

