

給食センターからこんにちは
2月の小学校の献立より...

どのクラスも一生懸命考えてくれたので、
とてもステキな給食になりました♪



☆大室台小学校6年生のリクエスト給食紹介☆

6年1組：平成26年2月10日（月）

主食：ご飯
主菜：とりのオーロラソースかけ
副菜：ほうれん草和風サラダ
汁物：なめこ汁
デザート：カットパイ
飲み物：牛乳

エネルギー：658kcal たんぱく質：24.9g
(なめこ汁込みの栄養価)



～6年1組さんより～

みんなが食べられるように、食物アレルギーを考慮した献立にしました。また栄養のバランスも考えて作りました。
→栄養バランスも考えた、素晴らしい献立になっていました。すばらしいですね。
この日の給食は、大雪に伴う影響で、急ぎよなめこ汁の提供できなくなってしまいました。楽しみにしてくれていたのにごめんなさい。また給食で取り入れたいと思います。

6年2組：平成26年2月18日（火）

主食：きなこ揚げパン
主菜：フロッコリーとかぼちゃのグラタン
副菜：海草サラダ(ドレッシング)
汁物：チリコンカン
デザート：みかんクレープ
飲み物：牛乳

エネルギー：689kcal たんぱく質：27.4g



～6年2組さんより～

洋食にしました。栄養バランスを考え、さらにみんなの好みに合うようにするのが大変でした。
→大室台小6年生のリクエストで唯一、洋食で統一されたメニューを考えてくれました。すばらしいメニューができましたね。
初めはグラタンとシチューが入っていましたが、どちらもホワイトソースと重なってしまっていたので、グラタンを採用させていただきました。シチューは、14日にクリームスープとして登場となりました。

6年3組：平成26年2月4日（火）

主食：麦ご飯
主菜：ひとくち餃子
副菜：ピビンバの具
汁物：中華風コーンスープ
デザート：桃の杏仁豆腐
飲み物：牛乳

エネルギー：686kcal たんぱく質：24.8g
(桃の杏仁豆腐込みの栄養価)



2月5日に
桃の杏仁豆腐登場



～6年3組さんより～

栄養バランスがとれているか、色どりなどを考えるのが大変でした。その中で自分たちが食べたい料理を選んで考えました。
→栄養バランス、色どりなどもしっかり考えた、素晴らしい献立ができましたね。メニューも中華で統一されていていいですね。
デザートが桃の杏仁豆腐の予定でしたが、献立変更に伴い、2月5日の登場になりました。

6年4組：平成26年2月26日（水）

主食：ご飯
主菜：鶏のから揚げ
副菜：野菜の中華和え
汁物：わかめスープ
デザート：アンパンマンチーズケーキ
飲み物：牛乳

エネルギー：619kcal たんぱく質：25.6g



～6年4組さんより～

家庭科で学習した献立作成のポイントを参考にして考えました。主食に合った主菜を選ぶことが大変でした。また給食センターの方の気持ちが変わりました。
→家庭科の授業は11月で、考える献立は2月だったので、旬の食べ物を考えたりすることも難しかったと思います。けれど一生懸命考えてくれたおかげで、栄養バランスのとれた素晴らしい献立ができましたね♪

大室台小学校6年生のみなさん、リクエストありがとうございました♪