

給食センターからこんにちは
2月の小学校の献立より...

家庭科で学習した内容をいかして、どの
クラスもすばらしい献立ができました♡



☆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29年2月24日（金）

エネルギー：649kcal たんぱく質：27.6g
脂質：18.2g 塩分：3.5g

- ・主食：わかめご飯
- ・主菜：とりのから揚げ
- ・副菜：ポパイサラダ
- ・汁物：酒々井味噌の豚汁
- ・デザート：オレンジグミ
- ・飲み物：牛乳



～6年1組さんの感想～

栄養のバランスやいろどりに気をつけて作りました。メニュー作りは難しかったですが、楽しく取り組むことができました。

～6年1組さんへ～

家庭科の授業を活かしながら、栄養バランス、旬のもの、いろどり、おいしさなどを考えたすばらしい献立になりましたね。副菜のリクエストがほうれん草和風サラダでしたが、2組と重なってしまったので、同じほうれん草を使ったポパイサラダに変更させていただきました。リクエストありがとうございました。

6年2組：平成29年2月16日（木）

エネルギー：687kcal たんぱく質：24.9g
脂質：24.6g 塩分：2.6g

- ・主食：ご飯
- ・主菜：さばの味噌煮
- ・副菜：ほうれん草和風サラダ
- ・汁物：けんちん汁
- ・デザート：みかんクレープ
- ・飲み物：牛乳



～6年2組さんの感想～

和食の希望が多かったです。主菜が味噌味でこってりした味噌煮を選んだので、汁物はさっぱりとしたけんちん汁にしました。副菜には、和食の大人気メニュー、ほうれん草和風サラダで緑色をつけました。

～6年2組さんへ～

家庭科の授業を活かしながら、和食で統一した、栄養バランスのとれた、旬のものを使った、いろどりのよいすばらしい献立ができましたね。リクエストありがとうございました。

6年3組：平成29年2月28日（火）

エネルギー：625kcal たんぱく質：17.0g
脂質：29.7g 塩分：2.6g

- ・主食：ココア揚げパン
- ・主菜&汁物：ABCスープ
- ・副菜：ごまだれサラダ（ドレッシング）
- ・デザート：お米のタルト
- ・飲み物：牛乳



～6年3組さんの感想～

栄養バランスを一番考えました。またいろどりが地味だったので、スープをトマト味にして赤くしました。人気メニューなので、みんなで楽しみにしています。

～6年3組さんへ～

家庭科の授業を活かしながら、栄養バランス、いろどり、人気メニューを取り入れた、すばらしい献立ができました。リクエストありがとうございました。

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♪