



☆材料購入の都合により献立を変更することがあります。

Main menu table with columns for days of the week (火, 水, 木, 金) and rows for dates (1-18, 21-24). Each cell contains a meal name, ingredients, and kcal.

★のメニューは、安楽川小学校6年生が考えたメニューです。
「ちゃんぽんうどん」
レシビでは中華麺使用だったので、給食での煮込みが無理なので「うどん」にしています。秋冬にむけて、温まるメニューとして考えてくれました。
「豚バラ大根」
豚バラの旨味とコクが大根にしみわたり、たくさん食べられるメニューとして考えてくれました。給食では豚バラだと油が多くなりすぎるため豚肉にして作ります。
「とり天の大根おろしソースかけ」
ムネ肉はたんぱく質が多く子どもたちの体づくりに良い。と、考えてくれました。旬の大根も使って今の季節によく合うメニューです。給食ではさきみで作ります。
二ヶ月にかけて、授業で考えてくれたメニューを取り入れてみました。学校の授業で考えたメニュー

< 3つの食品グループと多くふくまれる栄養素 >

Table showing food groups and nutrients: しょくひん食品グループ, えいようそ栄養素, エネルギー, 体をつくる, 体の調子を整える.

