



# If you can dream it, you can do it.

## ベスト・オブ・献立

家庭科の授業で、五大栄養素について学習しています。

毎年六年生は、給食の献立の栄養素を調べ自分たちが考えた献立を話し合い  
で一つに決め、栄養教諭の富永先生に給食で出してもらっています。

まず、子供たちは気になる献立の栄養素を「おさかなボーナス」という思考ツ  
ールを使って栄養素を調べていきました。

また、富永先生から給食を作る上で気を付けていることや思いを聞き、日ごろ  
の給食に感謝することができました。

各クラスの献立が出る日まで何が出るかお楽しみです★



名簿( 田中 すず子 )

### 栄養満点 寒い季節に合う 給食

献立から  
 リナサラダ       牛乳  
 クリームシチュー       チーズ  
 たてわりパン     

**おすすめポイント**

・五大栄養素全てがそろっている。  
 ・クリームシチューはあたたかいので  
 季節に合う  
 ・旬の野菜ははちがいが入っている。  
 ・少し残ったパンはシチューにつけて  
 食えられる。

献立図: リナサラダ, チーズ, たてわりパン, クリームシチュー

名簿( 安寺、小林、白土 )

### 洋風 野菜具たくさん 給食

献立から  
 コーンパン       コンソメスープ  
 グラタン       ポテトサラダ  
 牛乳     

**おすすめポイント**

・おかずやスープに  
 旬の野菜をたくさん  
 入れる。  
 ・パンには、それだけ  
 食べるもあきないよ  
 うにした。  
 ・洋食にした。  
 ・人気のある品を。  
 ・味にかたよりがない。

献立図: コーンパン, コンソメスープ, ポテトサラダ, グラタン

名簿( 丸山 悠斗 )

### こはしかずまむ! おいしめ合い 給食

献立から  
 牛乳       たまごメニュー  
 こはみ     

**おすすめポイント**

・栄養バランスを考えたお  
 弁当にしました。  
 ・おいしいものが苦手な子も  
 甘口なので食べやすいです。  
 ・旬の野菜ははちがい入って  
 います。  
 ・スープにして、ほろももも  
 おいしく食べてほしいです。

献立図: たまごメニュー, こはみ