



10月17日(月)にPTA 厚生委員会主催の給食試食会と厚木ヤクルトより講師を招いておなか元気教室を行いました。たくさんのご参加、ありがとうございました。試食会の様子やいただいた質問は試食会号にて紹介します。



# 6年生が給食の献立を考えました!

6年生の家庭科では、1食分の献立を考える学習があります。その学習の応用として、給食の献立を考えてもらいました。夏休みの宿題で1人1人が考えてきたものを参考にしながら、8つの班に分かれて班ごとに1つの献立をたてました。出来上がった8つの献立は、それぞれPR動画を作り、全校投票で1位を決めました。

給食だより11月号②では、6年生が考えた8つの献立を紹介したいと思います。

**あお班**  
**パスタ・カルボナーラソース・牛乳・ポトフ・お米のムース**

**<おすすめポイント>**  
 全体的色どりや栄養バランスよく考えた献立にしました。また、あまり給食にでていないものを選びました。

給食に出たことのないメニューから、みんなの心をつかむ献立がたてられました。カルボナーラに野菜が少ない分、ポトフで補っており、良い献立がたてられたと思います♪

**ピンク班**  
**ニョロニョロパン・牛乳・パインスープ・からあげ・ポテトサラダ**

**<おすすめポイント>**  
 ニョロニョロパンの目はチョコペン書く! かわいく給食で入気なからあげ? ポテトサラダは色とりどりカラフル。パインスープはパインの酸味とスープがあっておいしい! わくわくとできすぎるおもしろ給食です! 投票をお願いします。

ニョロニョロパンというネーミング、自分で目を書くというアイデアはみんなが楽しめる、良い工夫だったと思います。1年生~6年生、先生と幅広く人気がありました!

**くろ班**  
**ごはん・牛乳・豚汁・鯖のみそ煮 五目きんぴら・牛乳プリン**

**<おすすめポイント>**  
 栄養バランスを考えてバランスよくしました。全体的に和食をイメージしました。赤・黄・緑の食品を選びました。



主菜・副菜・汁物のそろったバランスの良い和食献立でした。旬の食材や愛川町でとれる食材もたくさん使われていました。お魚料理好きからの票を集めました!

1位になったあお班の献立は、  
**11月12日(土)に実施します!**

**あか 班**  
**ケチャップライス・牛乳・たまごスープ**  
**・野菜とツナのサラダ・ヨーグルト**



<おすすめポイント>  
 野菜をたくさん  
 入れました!  
 あんまり給食に出ない  
 ケチャップライスも  
 あります!  
 栄養も考えました!  
 毎食  
 楽しもうね!

とてもイラストが上手で、メニューのイメージがしやすかったですね! 栄養バランスも良く、たまごスープにオクラも入っていて、こだわりが感じられました♪

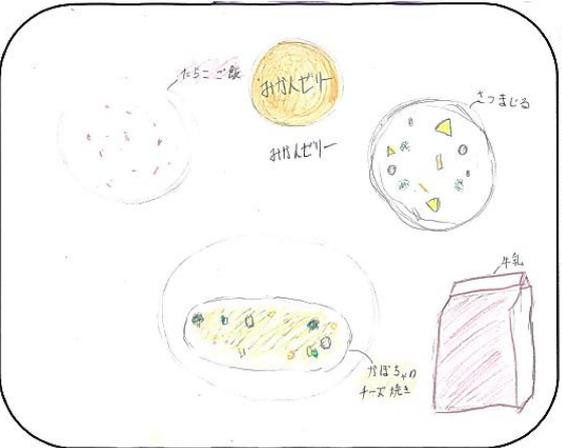
**きみどり 班**  
**カレーうどん・牛乳・コッペパン**  
**・ハムたま・チーズ**



<おすすめポイント>  
 栄養バランスを考えて  
 みんなが好きな給食  
 を考えました!!  
 カレーうどんは、あま  
 りないのであじわて  
 食べてください。

みんなに人気のキャラクターを使って、上手にPRをしましたね! チーズは色々な形があるので、みんなで楽しめる要素もあるメニューでした♪

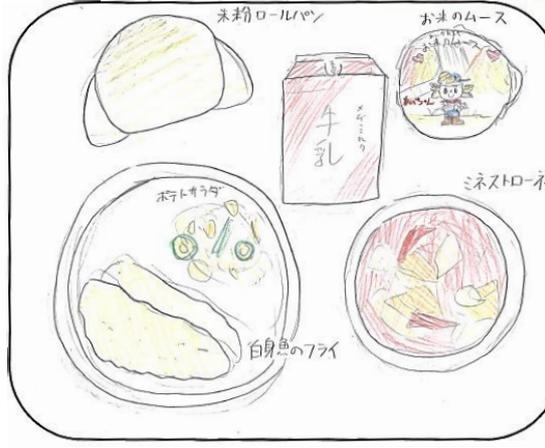
**むらさき 班**  
**たらこごはん・牛乳・さつまいる**  
**・かぼちゃのチーズ焼き・みかんゼリー**



<おすすめポイント>  
 旬の食材をたくさん入れ、  
 好きな人が多い、さつまいる  
 たらこご飯を入れました。  
 苦手なものが入っていても  
 食べたいものがあつたら  
 この給食に投票してください。

みんなが好きなメニューを組み合わせつつ、旬の食材をたくさん使った献立をたてることができました。さつまいもや大根など愛川町の食材も取り入れることができましたね♪

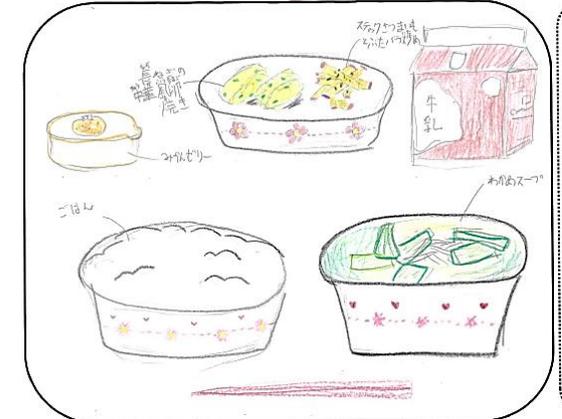
**イエロー 班**  
**米粉ロールパン・牛乳・ミネストローネ**  
**・白身魚のフライ・ポテトサラダ・お米のムース**



<おすすめポイント>  
 野菜や色を多くして  
 見ばえをよくしました。  
 愛川町の米を使った  
 ムースを入れました。  
 子供でもおいしく  
 食べられるように  
 しました。  
 ・栄養を第一に考えました。

たくさんの食材を使って、彩りの良い献立をたてることができましたね。野菜もたくさん使われていて、栄養のバランスもしっかり考えられていました。

**みどり 班**  
**ごはん・牛乳・わかめスープ・ねぎの中華風卵焼き**  
**・さつまいもと豚バラの中華炒め・みかんゼリー**



<おすすめポイント>  
 ・11月旬の食材を使った時、  
 食品のカラーにすべてあ  
 るようにした。  
 ・見ばえをよくした。  
 ・中華料理をテーマにした。  
 ・栄養バランスも考えました。  
 ・色とりもよみました!  
 ・味や食感がよい、色々な  
 食材を使いました。  
 ・愛川町の米を使用した、た  
 らこご飯と使用しました。

ご家庭で出る料理からアイデアをもらい、全体的に中華でまとめることができました。旬の食材もたくさん使ったメニューを考える事ができましたね。

どの班の献立も栄養バランスがしっかり考えられており、各班それぞれの工夫が見られました。非常に僅差の結果でしたが、みごと1位になったあお班の献立は11月12日(土)に実施します。詳細は給食だより11月号①をご覧ください。

