

3月8日（水）

きょうは、6年3組の濱田 百花さんが考えた特別献立の日です。

6年生の家庭科の単元に「くふうしようおいしい食事」という単元があります。この単元のめあては、“栄養バランスを考え、1食分の献立を立てることができる”で、6年生の児童、141名が1食分の献立を考えました。その中で、優秀な献立だった6年3組の濱田 百花さんの献立が採用されて、きょうの中居小の特別献立として登場します。その献立は、「ペッパーライス・いかナゲット・ABC野菜スープ・さくらゼリー・牛乳」です。続いて献立を考えた濱田さんに、献立のポイントを紹介してもらいます。

「まだ給食で出たことがなくて、みんなが好きそうなのは何かと
考え、お肉とコーンなどがたっぷり入った『ペッパーライス』を取
り入れました。他にも、栄養たっぷりの野菜とアルファベットのマカ
ロニを合わせた『ABC野菜スープ』、みんなが好きな『いかナゲッ
ト』、『さくらゼリー』を組み合わせました。『さくらゼリー』は、今
の季節にぴったりの桜をモチーフにしたゼリーです。栄養たっぷ
りで、いつもはあまり出ない献立なので、ぜひ残さずに味わって食べ
れたらうれしいです！」

6年3組の濱田さんが一生懸命、中居小のみんなの栄養と笑顔を
考えた献立です。みんなで絶対に残さないように食べましょう。