

給食のメニューを考えてみよう！

高等部1年生の家庭科の授業の中で、赤・黄・緑の3つの食品群（三色栄養）を学習した後に、学習班ごとにテーマを決め、メニュー作りに取り組みました。初めてのメニュー作りで、かなり難しかったようですが、タブレットを使いながら給食のメニューを参考に考えてくれた班もありました。異なる班でコラボしたり、有志枠で応募したりと、10月から2月にかけて給食に登場し、どのメニューも好評でした！

10月4日（水）



ごはん・彩り野菜とチキンのギリシャ風煮込み・フルーツ&寒天あえ・C班考案カレースープ・牛乳

11月9日（木）



韓国のキムチキーマカレーライス・大根サラダ・パインゼリー・牛乳

12月5日（火）



コッペパン・牛乳・さつまいものトマトビーフシチュー・キャベツのひじきドレッシング・豆乳プリン

12月18日（月）



ツナとにんじんの洋風ごはん・たらのから揚げ・ほうれん草と卵のスープ・牛乳

1月15日（月）



米粉ナン・ジョア・とり肉のムニエル・バターだれ・カレーポテト・クリームスープ

2月8日（木）



ごはん・魚のおろし煮・ツナっ葉・いためふりかけ・C班考案みそ汁・牛乳

2月22日（木）



ごはん・煮込みハンバーグ・にんじんのナムル・けんちん汁・ミニ洋なしゼリー・牛乳

メニュー名の下の罫線は、生徒が考えたメニューです。