

# 6年生が家庭科の授業で考えた献立



3月7日(木) 6の3

- ・石川まるごとたきこみごはん
- ・とりにくととろっとじゃがいもやき(※)
- ・シャキのりサラダ
- ・ぐだくさんのいわしのつみれじる
- ・わふういちごだいふく(※)



(※印の料理は、都合により給食にできません)



さん

いしかわけん じほさんぶつ  
石川県の地場産物である  
「沢野ごぼう」や「能登白ねぎ」を1年生  
もおいしく食べられるようにたきこみごは  
んにしたところや、五大栄養素のひとつ  
である無機質の「のり」をサラダのトッピ  
ングにしたアイデアがステキですね!!



3月8日(金) 6の2

さん

キラ★とネーミングが光っていますね!  
あか き みどり しろ しろ  
赤・黄・緑・黒・白の5つの色の食べ物  
を上手に取り入れて、とてもきれいな  
ろどりに仕上がっています。栄養満点な  
のはもちろんのこと、食欲がわく献立で  
すね!

- ・キランほっとどつく
- ・とうふのサラダ
- ・Wいもいもコーンスープ
- ・バナナ(※)

(※印の料理は、都合により給食にできません)



3月12日(火) 6の1

- ・ひやくまんごく(※)
- ・あんかけとろ〜り野菜たっぷり豚肉の肉巻き
- ・え!?みかん!?意外とおいしい

みかんとわかめのサラダ

- ・おもちがもちもち正月気分のおぞうに!!

(※給食では、能美市のコシヒカリになります)



さん

ワクワクして、食べてみたくなるネー  
ミングですね!  
お雑煮の中にかくれているお花を探  
してみてくださいね  
本多さんの考えた肉巻きには、にん  
じんやなすでしたが、給食では、つ  
ごうによりいんげんになっています。

6年生になると、栄養満点でこんなにステキな献立を考えられるようになるんですね!