

12月 食育給食

2学期の給食最終日

毎学期の給食最終日は、アレルギー除去食のないメニューにして、全員が給食のおかわりに参加できる献立を提供しています。

今年度も6年生が、家庭科の授業で栄養バランスについて学び、給食のメニューを考えてくれています。6年生からは、麦の入っていない白いごはんが食べたいという意見が多くありましたので、昨年度まではピラフにしていましたが、今年度は白いごはんに変更したところ、残菜率が8%→3%に減りました。

(6年生の考えてくれた代表献立は、3月の給食に加える予定です。)

12月24日

ライス・牛乳・フライドチキン・
ミネストローネ・アップルケーキ

今日は2学期最後の給食です。

今日のデザートのアップルケーキに使った「りんご」は、ヨーロッパでは、「幸福」や「豊かな実り」という願いを込めクリスマスツリーに飾られる果物です。また、中国では、りんごを「平安果」と呼んで、新しい年も安全で幸せに過ごせるようにと年末年始に贈るそうです。みなさんの幸せを祈ってりんごでケーキを作りました。

アップルケーキは、牛乳と卵を使わず、調理員さんが作りました。

Menu
2025.12.24
Minestrone Soup
Rice
Fried Chicken with Boiled cabbage
Apple Pancake
Milk

献立が書かれたシーズンズグリーティングカードが一人一人配されました。

アップルケーキ
(乳・卵なし)

フライドチキン

ライス

ミネストローネスープ

教室で給食係などの児童が読む
「給食お手紙」

