



## <中学生の考えたバランス献立>を提供!

家庭科で学習した内容を活かし、主食、主菜、副菜を組み合わせた「バランス献立」を市内中学校から募集し、給食で提供しています。

5月14日、給食センター元横山提供校5校にて、第一中学校2年生の梅本珠希さんが考案したバランス献立を提供しました。今後も、この取り組みを通して、「健康」や「食」に対する意識を高め、「自分で弁当を作ることができる」力を身につけて欲しいと願っています。

メニューを考案した

### 梅本さんへのインタビュー

Q. 献立へ込めた思いを教えてください。

A. 野菜が苦手でもどうしたら食べられるかを考えたとき豚汁ならいろいろな具材が入っているから、野菜が食べられると考えてこの献立にしました。

Q. 献立作成で大変だったことを教えてください。

A. 野菜が苦手な人でも食べやすくするための工夫が難しかったです。

Q. バランス献立に選ばれた時の感想やご家族の反応はどうでしたか?

A. 自分が考えた献立が、みんなの食べる給食になってうれしかったです。両親だけではなく、祖父母も喜んでくれました。



教育長からの  
感謝状 →



### 献立内容

ごはん  
鮭の塩焼き  
ひじきの炒め煮・豚汁  
りんご缶・牛乳



◀ ひじきの炒め煮  
大きな釜で炒めます。



みんなでおいしく  
いただきました!

豚汁 ▶  
たくさんの野菜が  
入っています。

