



<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21日、給食センター元横山提供校5校にて、石川中学校3年生の生徒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。

献立内容

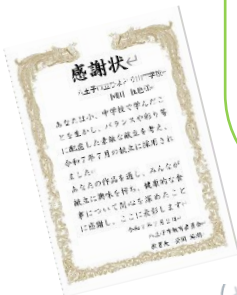
ごはん
チンジャオロース
きゅうりともやしの
ピリ辛和え
わかめとねぎのスープ
牛乳

メニューを考案した

生徒さんへのインタビュー

- Q. 献立で工夫した点を教えてください。
A. バランスをしっかりと、よくしたところです。野菜も多くとれます。
- Q. 献立作成で大変だったことを教えてください。
A. どんな献立が人気かな、と考えたことです。肉の方が人気かな、よく食べるかなと思い、肉を使った献立にしました。
- 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. びっくりしました。家族もよかったね、と喜んでくれました。

教育長からの
感謝状 ➡



みんなでおいしく
いただきました！



◀ チンジャオロース
2人で協力して
炒めています。



わかめとねぎのスープ ▶
具材を入れて
煮込んでいます。

