

食育ニュース

中学生の考えたバランス献立



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。



先生や友達に自分の考えた献立を食べてもらい、「おいしい」「すごい！」という感想に照れながらも喜び、「食」に対する興味が育っていると感じます。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。

12月は、中山中学校 三年生 スミス 賢治さんの考案メニューです。
家での食事を参考にして、食が進むように工夫した献立を考えてくれました。



中山中 12月10日(火)実施
スミスさん考案 バランスメニュー

🌿 考案者 スミス 賢治さんにインタビュー

Q.この献立をたてる際に参考にしたものや工夫したこと等を教えてください。

A. 家でよく食べるものを入れました。夏に献立をたてたので、暑い時でも食べやすいように、と考えました。みそ汁は、家でバターを入れることがあるのですが、ごまは自分で考えて加えてみました。

Q.バランス献立に採用されて、どう思いましたか？
ご家族の方たちの反応はどうでしたか？

A. びっくりしました。
「すごいね！」と言ってくれました。

Q.みなさんが、スミスさんの考案した献立を食べています。
どんな気持ちですか？

A. 嬉しくもあり、恥ずかしい気持ちもあります。



選ばれてすごい！

バランス
がいいね。

おかわり
ジャンケン！

おいしい♪

デリバリーランチ方式♪

12月4日(水)の中学校給食

- ごはん
- 豚肉とれんこん、
切り昆布炒め
- ブロッコリーのおかか和え
- にんじんシリシリ
- きのこのガーリックオイル煮
- バターごまみそ汁
- 果物
- 牛乳

