

生徒献立

中学2年生の家庭科の授業で献立作成を学び、栄養を考えて作成しました。いろいろ個性あふれる献立の中から、各クラスで優秀賞に輝いた班の献立です。



22日(木) 2年2組

【旬の野菜たっぷりメニュー】【体ぽかぽか 冬野菜盛り】

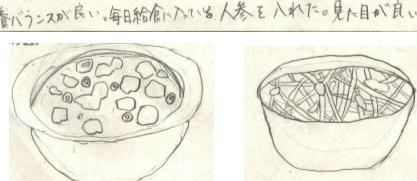
白菜と豚肉をほんやり丼は、冬の旬の野菜の白菜と人参を使い、冬の匂をたっぷり味わうX-ju(エックス・ジュ)にしてました。大根の味噌汁は、冬の旬の大根を使い、寒い時期でもあったあってもらえるようにしてました。



23日(火) 2年1組

2月(火) 2年1組

冬野菜と便。でいて、温かい料理としての、寒い日でも体が温まる。
主食はみんなが食べれるように、卵などのアレインが付いた食材を入れて、いつでも嬉しい、みんなが喜ぶ寒季豆腐にした。6つの基礎食群群を入れて



20日(木) 2年2組

25日(木) 2年2組 【冬の野菜たち】

「スープは、子どもから大人まで好きそうですね」と、これに決意した。「飯との相性が良く、お足にされてしまった。スープの冬の向島葉アヒ

