

# きょうのこんだて 児童献立 3がつ4にち

たきこみごはん

かすじる

さわらのさいきょうやき

きゅうりのつけもの

1組



## きょうのポイント

6年1組が考えた献立のテーマは「京和食料理」です。6年生は修学旅行で京都に行き、京都料理を食べました。その、京都料理を皆さんにも知ってもらいたいと思い、このテーマにしました。こだわった所は、栄養や色合いです。5つの栄養素が入るようにしたり、できるだけ色合いが良くなるように工夫しました。サワラの西京焼きはみそでサワラを焼いた料理です。それに、600年前から今へと受け継がれてきた料理です。深い歴史がある京和食料理を楽しんで食べてください！



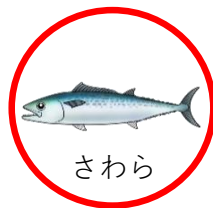
ほねにきをつけてたべよう



ゆっくり  
よくかんで  
たべよう



# 3がつ4にち きょうのたべもの



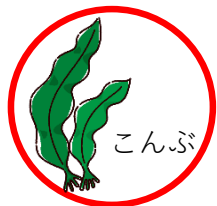
さわら



みそ



あぶらあげ



こんぶ



ごはん



あぶら



デザート



かたくりこ



ごま



さとう



だいこん



きゅうり



しろねぎ



あおねぎ



たけのこ



にんじん

