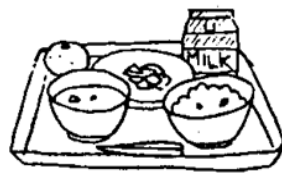


# オリジナル献立



6年生は、『言語数理運用科』の授業で、一人一人が地場産物を使った広島らしい献立作成をしました。授業で考えた献立を、実際に給食として登場させました。6年生の児童がたてた献立は、それぞれに思いが詰まっていました。

## 3月1日 6年1組児童の考えた献立

メニュー

- ★牛乳
- ★ひろしま牡蠣カレーライス
- ★カラフル野菜炒め



カラフル野菜炒めには、東野の原田さんの畑で収穫されたほうれん草を使用しました。地場産物はとても新鮮で、安心して食べられますね。見ただけで元気が出そうなほうれん草でした。

「ブロッコリーが入っていて、珍しかった。」「野菜が食べやすかった」「見た目がいい」という声がありました。いつもの野菜炒めとの違いを出すため、野菜とウインナーの切り方を変えてみました。



「牡蠣のエキスが出ていて、おいしかった。」「カレーと牡蠣がマッチしていた。」「家で話すと贅沢だねと言われた」という声がありました。野菜をしっかり炒めて作ったので、牡蠣のうまみと野菜の甘さで、おいしいカレーになりました。



3月5日（火） 6年2組の児童が考えた献立

メニュー

- ★牛乳
- ★ひろしま和風巻き
- ★広島野菜たっぷり豚汁
- ★桜餅



ひろしま和風巻きは、焼きのりにごはんを広げ、きんぴらごぼうと広島菜漬を巻いて食べる料理です。「意外なおいしさにびっくりした」「おにぎりが好きなのでうれしい」という声がありました。1年生からは完食したといううれしい報告もありました。

3月8日（金） 6年3組の児童が考えた献立

メニュー

- ★麦ごはん
- ★牛乳
- ★広島肉うどん
- ★大根餅
- ★キャベツのゆかりあえ
- ★いちご



大根餅は、すりおろした大根と千切りにした大根、ねぎ、ちりめんじゃこ、コーンと白玉粉を練って種を作り、小判形にして油で揚げました。「もちもちしていておいしかった」「不思議な味でした」「初めて食べたけど大根とお餅が合う」という声がありました。大根は煮物やあえ物に使うことが多いのですが、揚げてもおいしく食べられますね。

今年、1年を通して給食の残りが少なかったと思います。特に主食（ごはん）の残りはびっくりするほど少なくなり、日々の給食の残食率を計算することが楽しみでした。子どもたちも欠席が少なく、毎日元気に過ごせていたと思います。これからも、食べることを大切にできる子どもたちになってほしいと思います。1年間、学校給食にご理解ご協力

