

2025年2月3日(月)

- ★手巻きずし
- ★大豆のから揚げ
- ★いわしのつみれ汁
- ★豆乳プリン
- ★牛乳



1年生の希望献立

1年生が節分にちなんだ献立を考えてくれました。



2025年2月4日（火）

- ★ごはん
- ★鮭の塩麴焼き
- ★きんぴらごぼう
- ★大根と小松菜のみそ汁
- ★いちご
- ★ぎゅうにゅう

6年生の献立 その3
6年生が家庭科の
授業の中で考えた
献立です。



給食のこんだてを考えよう

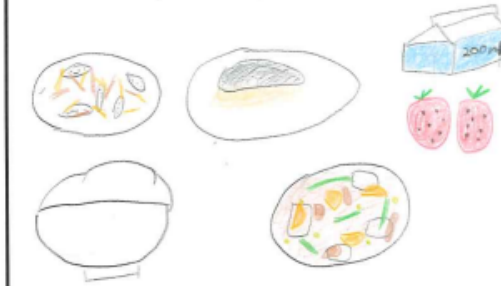
6年生が家庭科の授業で、栄養を考えた1食分の献立づくりや調理について学習しました。そのひとつとして、一人一食、給食の献立を考えてもらいました。

給食のこんだてを考えよう

給食のテーマ みんなが、たくさん食べてのこさない糸合食

- ・こんだて内容
- ・ごはん
- ・さけのしほこうじやき
- ・きんぴらごぼう
- ・大根と小松菜のみそ汁
- ・イチゴ
- ・ぎゅうにゅう

・イメージ (イラスト)



・こんだて紹介
みんなが、たくさん食べてのこさないで、おいしく食べてもらえるようにしたい糸合食です。わふうの糸合食にしてみました。とくに、注目して、食べてほしいのは、大根と小松菜のみそ汁です。寒いときなので、あったかいみそ汁をのんで、元気に過ごしてほしいので、いろいろ考えて、小松菜を入れました。万歳さず(ばんざい)に食べられるといいですね。〇〇



2025年2月5日(水)

- ★ごはん
- ★豚肉と厚揚げのみそ炒め
- ★はりはり漬
- ★すまし汁
- ★カリカリ小魚
- ★牛乳



2025年2月6日(木)

- ★ツナチーズトースト
- ★ビーフンソテー
- ★洋風たまごスープ
- ★いよかん
- ★牛乳



2025年2月7日(金)

- ★発芽玄米ごはん
- ★竹輪の二色揚げ
- ★煮びたし
- ★お事汁
- ★牛乳



事八日

2月8日の事八日
にちなんで、小豆の
はいったお事汁をつ
くりました。

2025年2月12日(水)



- ★ごはん
- ★麻婆春雨
- ★ナムル
- ★中華風コーンスープ
- ★牛乳



2025年2月13日(木)

- ★きびごはん
- ★信州サーモンのホイル焼き
- ★花豆の甘煮
- ★けんちん汁
- ★二色ゼリー (ブルーベリー&ミルク)
- ★牛乳

交流給食

給食に地域食材を提供してくださる生産者の方をお招きし、一緒に給食を食べました。

この日は地域食材を活用した給食をつくりました。

交流給食&地域の食材や郷土料理を味わうふるさと給食の日

南相木村で
収穫された花豆

佐久地域でつくられた
ブルーベリージュース
を使用したゼリー

佐久穂町
八千穂漁業さんで
養殖された
信州サーモン

長野県産こしひかりと
佐久地域で
収穫されたきびを使用

南相木村の野菜たっ
ぷりけんちん汁

生産者の方との交流給食



子どもたちから、日頃の感謝の気持ちを伝えました。

2025年2月14日(金)

- ★コッペパン
- ★スクランブルエッグ
- ★じゃこと海藻のサラダ
- ★ミネストローネ
- ★チョコチップクッキー
- ★牛乳



©東京ハイジ/南相木村

2025年2月18日(火)

- ★発芽玄米ごはん
- ★ポテトコロッケ
- ★おかか和え
- ★なめことわかめのみそ汁
- ★カリカリ小魚
- ★牛乳

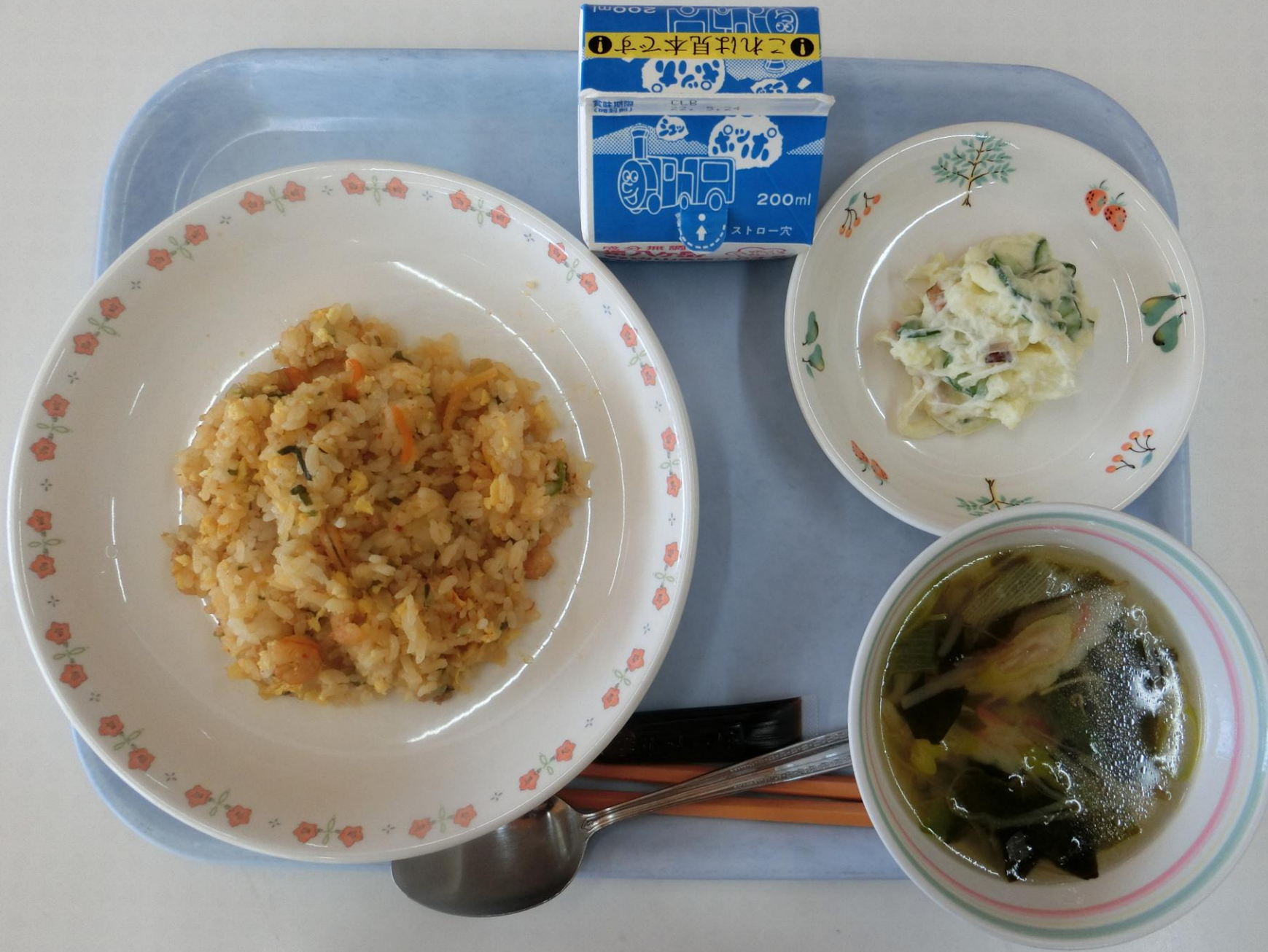


2025年2月19日(水)

- ★えびキムチチャーハン
- ★ポテトサラダ
- ★わかめスープ
- ★ミルメーク(コーヒー)
- ★牛乳

6年生の献立 その4

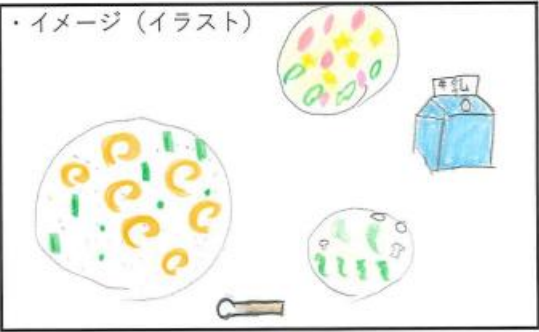
6年生が家庭科の授業の中で考えた献立です。



給食のこんだてを考えよう

6年生が家庭科の授業で、栄養を考えた1食分の献立づくりや調理について学習しました。そのひとつとして、一人一食、給食の献立を考えてもらいました。

給食のこんだてを考えよう

給食のテーマ きむちゅ 寒い季節をのりこんよう給食	
・こんだて内容 ・キムチエビチャーハン ・ポテトサラダ ・ワカメスープ ・牛乳 ・シルメーク	・イメージ (イラスト) 
・こんだて紹介 ほくがこのこんだてを考えたのは、ちゅうからい物を食べて体が温まってくれたらいいなと思ったからです。みんなの大好きなチャーハンやシルメークなどを入れてみました。ぜひ、<u>重宝</u>をたくさん食べてビタミンを吸収して体の調子を整えて下さい。 食べ物の色をたくさんしたので見て下さい。	



2025年2月20日(木)

★丸パン

★メルルーサの香草パン粉焼き

★野菜のマリネ

★ブラウンシチュー

★牛乳



2025年2月21日(金)

- ★ごはん
- ★信田煮
- ★塩昆布和え
- ★利休汁
- ★キウイ
- ★牛乳



2025年2月25日(火)

- ★ごはん
- ★豚肉のしょうが炒め
- ★ごまみそ和え
- ★にらたま汁
- ★牛乳



2025年2月26日(水)

- ★ごはん
- ★厚揚げの照焼き
- ★青じそ和え
- ★かす汁
- ★牛乳



2025年2月27日(木)

- ★みそラーメン
- ★さくさくみの虫
- ★ツナとわかめの和え物
- ★ヨーグルト
- ★牛乳

6年生の献立 その5
6年生が家庭科の
授業の中で考えた
献立です。



給食のこんだてを考えよう

6年生が家庭科の授業で、栄養を考えた1食分の献立づくりや調理について学習しました。そのひとつとして、一人一食、給食の献立を考えてもらいました。

給食のこんだてを考えよう

給食のテーマ ^{おいしい} ^{ものを} ^{食べて} ^{寒さを} ^{ふっ} ^と ^は ^せ [!] ^{給食}
おいしいものを食べて寒さをふっとはせ!給食

- ・こんだて内容
- ・みそラーメン
 - ・さくさくみのむし
 - ・リナとあかめのあえもの
 - ・(ラーメンの汁)
 - ・ヨーグルト
 - ・牛乳

・イメージ (イラスト)



・こんだて紹介 | ぼくが考えた給食テーマはおいしいものを食べて寒さをふっとはせ!給食です。なぜこんなテーマにしたかと言うとまた「寒さが残っているのでおいしいものを食べてのりこえよう」という意味でこのテーマにしました。みそラーメンやさくさくみのむしはみんなが好きだしリナとあかめのあえものはビタミンがたくさん取れるからです。あと色とりどりの食材を使っています。



2025年2月28日(金)

- ★発芽玄米ごはん
- ★かじきの西京焼き
- ★土佐煮
- ★みぞれ汁
- ★りんご
- ★牛乳



みぞれ汁

大根おろしを使った汁物です。