

# 給食紹介

令和 6年 10月 8日(火)

ごはん 牛乳  
厚焼き卵  
上州きんぴら 豚汁

☆〇〇さん考案メニュー☆  
6群すべての食材をとりいれられるように献立を考えました！！

ここがポイント



今日は、2年〇組 〇〇〇〇さんが考えてくれた献立です。  
群馬県産の食材を使い、バランスの良い和食メニューを考えてくれました。

## バランスのよいメニュー

1学期に2年生家庭科の授業で“給食の献立を考えよう”の学習をしました。栄養バランスや旬の食材、地場産食材、給食にあったメニュー、食べたい料理など、素敵な献立を考えてくれました。給食用にアレンジして毎月少しずつ紹介しています。(^^)

栄養バランスを考え、6群全ての食材を使って、しかも地場産食材（安中市産・群馬県産）も取り入れた“和食”のメニューを考えてくれました。群馬の恵みのしっかり味わえて、素晴らしですね。

豚肉・ねぎ・こんにゃく・ごぼう など、安中市内産・群馬県内産の地場産食材を使用しました。

安中二中自慢の“だし”を活かしおいしく調理しました。かつおの厚けずり&こんぶからじっくりとった“だし”の旨味たっぷりの『上州きんぴら』『豚汁』を、地場産食材とともに味わってください。

よく噛んで、しっかり食べましょう。