

～1年生の考えた献立が給食に採用されます～

ふれあい給食にむけて「本郷台中の給食でおもてなしをしよう」～給食でも採用できる1食の献立を考える～夏休みの課題より、選出された献立を紹介します。

1年A組選出献立

選出方法は課題である4つの条件を満たした献立の中から栄養士が選出し、ふれあい給食献立選考委員（校長・担任・学級委員・保健給食委員・栄養士）がクラスごとに献立を選出しました。さらにその中からふれあい給食の献立を選出しました。

ふれあい給食献立

1年 上組 5組

〇地域の方を本郷台中の給食でおもてなしをしよう！
ご提案を主とした献立（ふれあい給食の献立10月2日）

献立	主菜		副菜		汁		主食	
	品名	材料	品名	材料	品名	材料	品名	材料
主菜	鶏肉の唐揚げ	鶏肉、油揚げ、しょうゆ、砂糖	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
副菜	人参の炒め物	人参、油揚げ、しょうゆ	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
汁	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
主食	白米		白米		白米		白米	

1. この献立に決めた理由
鶏肉の唐揚げが大好きで、ほうろく炒めは、お母さんがよく作ります。

2. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

3. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

11月採用献立

1年 上組 5組

〇地域の方を本郷台中の給食でおもてなしをしよう！
ご提案を主とした献立（ふれあい給食の献立10月2日）

献立	主菜		副菜		汁		主食	
	品名	材料	品名	材料	品名	材料	品名	材料
主菜	鶏肉の唐揚げ	鶏肉、油揚げ、しょうゆ、砂糖	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
副菜	人参の炒め物	人参、油揚げ、しょうゆ	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
汁	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
主食	白米		白米		白米		白米	

1. この献立に決めた理由
鶏肉の唐揚げが大好きで、ほうろく炒めは、お母さんがよく作ります。

2. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

3. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

1年B組選出献立

実際の献立に登場するのはクラス選出の献立ですが、栄養士が選出した献立も素晴らしいので掲載しました。また、選出はされなかった献立の中でも、主食・主菜・副菜の一部を今後の献立に取り入れていきたいと考えています。楽しみにしてください。

11月採用献立

1年 上組 5組

〇地域の方を本郷台中の給食でおもてなしをしよう！
ご提案を主とした献立（ふれあい給食の献立10月2日）

献立	主菜		副菜		汁		主食	
	品名	材料	品名	材料	品名	材料	品名	材料
主菜	鶏肉の唐揚げ	鶏肉、油揚げ、しょうゆ、砂糖	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
副菜	人参の炒め物	人参、油揚げ、しょうゆ	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
汁	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
主食	白米		白米		白米		白米	

1. この献立に決めた理由
鶏肉の唐揚げが大好きで、ほうろく炒めは、お母さんがよく作ります。

2. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

3. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

10月9日採用献立

1年 上組 5組

〇地域の方を本郷台中の給食でおもてなしをしよう！
ご提案を主とした献立（ふれあい給食の献立10月2日）

献立	主菜		副菜		汁		主食	
	品名	材料	品名	材料	品名	材料	品名	材料
主菜	鶏肉の唐揚げ	鶏肉、油揚げ、しょうゆ、砂糖	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
副菜	人参の炒め物	人参、油揚げ、しょうゆ	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
汁	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
主食	白米		白米		白米		白米	

1. この献立に決めた理由
鶏肉の唐揚げが大好きで、ほうろく炒めは、お母さんがよく作ります。

2. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

3. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

栄養士選出献立

1年 上組 5組

〇地域の方を本郷台中の給食でおもてなしをしよう！
ご提案を主とした献立（ふれあい給食の献立10月2日）

献立	主菜		副菜		汁		主食	
	品名	材料	品名	材料	品名	材料	品名	材料
主菜	鶏肉の唐揚げ	鶏肉、油揚げ、しょうゆ、砂糖	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
副菜	人参の炒め物	人参、油揚げ、しょうゆ	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
汁	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
主食	白米		白米		白米		白米	

1. この献立に決めた理由
鶏肉の唐揚げが大好きで、ほうろく炒めは、お母さんがよく作ります。

2. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

3. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

1年 上組 5組

〇地域の方を本郷台中の給食でおもてなしをしよう！
ご提案を主とした献立（ふれあい給食の献立10月2日）

献立	主菜		副菜		汁		主食	
	品名	材料	品名	材料	品名	材料	品名	材料
主菜	鶏肉の唐揚げ	鶏肉、油揚げ、しょうゆ、砂糖	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
副菜	人参の炒め物	人参、油揚げ、しょうゆ	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
汁	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
主食	白米		白米		白米		白米	

1. この献立に決めた理由
鶏肉の唐揚げが大好きで、ほうろく炒めは、お母さんがよく作ります。

2. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

3. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

1年 上組 5組

〇地域の方を本郷台中の給食でおもてなしをしよう！
ご提案を主とした献立（ふれあい給食の献立10月2日）

献立	主菜		副菜		汁		主食	
	品名	材料	品名	材料	品名	材料	品名	材料
主菜	鶏肉の唐揚げ	鶏肉、油揚げ、しょうゆ、砂糖	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
副菜	人参の炒め物	人参、油揚げ、しょうゆ	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
汁	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
主食	白米		白米		白米		白米	

1. この献立に決めた理由
鶏肉の唐揚げが大好きで、ほうろく炒めは、お母さんがよく作ります。

2. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

3. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

1年 上組 5組

〇地域の方を本郷台中の給食でおもてなしをしよう！
ご提案を主とした献立（ふれあい給食の献立10月2日）

献立	主菜		副菜		汁		主食	
	品名	材料	品名	材料	品名	材料	品名	材料
主菜	鶏肉の唐揚げ	鶏肉、油揚げ、しょうゆ、砂糖	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
副菜	人参の炒め物	人参、油揚げ、しょうゆ	ほうろく炒め	ほうろく、油揚げ、しょうゆ	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
汁	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	味噌汁	味噌、だし、豆腐	白米	
主食	白米		白米		白米		白米	

1. この献立に決めた理由
鶏肉の唐揚げが大好きで、ほうろく炒めは、お母さんがよく作ります。

2. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。

3. 季節や行事などに合わせた献立を考へたいです。