

1月29日(木)

～食べものが食卓に届くまで～

きゅうしょく こんだて

給食の献立ができるまで

みなさんがいつも食べている給食の献立は、いろいろなことを考えて決めています。まず、栄養のバランスを考えて、たくさんの種類の食べものを使うようにしています。材料は、貝塚市でとれるものや旬の食べものをたくさん使うようにしています。味つけはうすめで、できるだけ手作りにして食べものの味がわかるようにしています。

こんだて かんが 献立を考えたときのポイント



しゅん つか
旬のものを使う

かいづかし つか
貝塚市でとれた
ものを使う

せいちょう ひつよう えいよう
成長に必要な栄養をとる



み だ
見た目がきれいで、
おいしそう

てづく
できるだけ手作りにする

にがて すこ た
苦手なものでも少しずつ食べられるような工夫をする

