

食育だより(十三版)

平成26年 11月 4日(第3号)



大阪市学校給食献立コンクール 最優秀賞受賞

160品以上の出品献立の中で、6年生の児童が考えた献立が、なんと、最優秀賞をいただきました。夏の健康メニューとして、「夏バテ予防献立」です。来年度の給食でこのメニューが登場します。残念ながら、その頃中学生になっている6年生は、食べられません。しかし、弟や妹、在校生のみんなに食べてもらえる！と大喜びの6年生です。

トマトとアスパラの
サラダ
(りんご酢でさっぱり
まろやか))



ピリからあげ
(コチュジャンで食欲増進)

平成26年度 学校給食献立コンクール審査結果			
	学校名	学年組	審査名
優秀賞	十三小学校	6年1組	ピリからあげ、具だくさんみそ汁、トマトのチーズ
	新保小学校	6年1組	イング肉占ばのサクサク揚げ、こまつな物、かじだけ汁
	鶴里小学校	料理クラブ	牛挽肉と夏野菜のカレーライス、フナマヨネーズ(たれあり、みかん(添))
佳作	鶴里小学校	6年3組	カレーハンバーグ、野菜のひかりスープ
	十三小学校	給食委員会	枝豆いっぱいごはん、ふたかきミートソース、豚肉と夏野菜のスタミナいため
	神路小学校	6年1組	色いろらちキンライス、マカロニチヂミシチーズ
准優秀賞	宮原小学校	5年2組	秋吉けりライス、豚のチャウダー、かきかき
	堀江小学校	5年2組	イタリアンポークカレー、ゴロゴロの野菜煮、みかん(添)
	樅並小学校	給食委員会	豚のあさりほろ、肉だんごのみそ汁、だんご
佳作	斎佐吉小学校	5年2組	鶏肉のオーロラ焼き、野菜いっぱいごはん

具だくさんのみそ汁
(夏が旬のかぼちゃ入り)

これらは、僅差で佳作

豚肉と夏野菜のスタミナいため
(ビタミンB1たっぷりの豚肉入り)



ふわふわ卵とトマトのスープ
(トマトはビタミンCたっぷり)

枝豆いっぱいごはん
(枝豆のビタミンB1 B2で
疲労回復)