

6年生給食指導・生産者交流（6月18日）

給食センター羽瀨栄養教諭による6年生の給食指導がありました。

この日は給食で使われる野菜の生産者さんの話も聞きました。



この日の給食の献立は、
麦ごはん、牛乳、豚肉のしょうが炒め、
キャベツの昆布マヨ、なめこの赤だし、
レモンゼリー
でした。

この日の給食に使われている食材を三大
栄養素に分類しました。





生産者さんのお話。

一緒に給食を食べました。



6年生からのインタビュー
もありました。



ケーブルテレビや新聞の
取材もあり少し緊張した
様子の6年生でした。