

★大利中生徒考案メニュー★

1月は大利中！！

1月13日(火)・14日(水)・16日(金)・19日(月)・22日(木)

は生徒考案メニューをお届けします。

今回は、大利中学校2年生のみんなが考えた
「大利中メニュー」です！

同じ中学生のメニューをみんなで食べよう！！



大利中じまん

【学校教育目標】

志をもって学び、郷土を愛し、
21世紀をたくましく生きることのできる生徒の育成

★2025年で創立50周年♪

★ 体育祭スローガン

「絆 ～情熱を輝かせ、この瞬間を仲間と共に～」

★ 文化祭スローガン

「絆 ～笑顔の輪を広げ、個性が輝く瞬間を～」

★毎年開催される豚汁会＆東雲祭が最高♪

★まどかリンピック第21回大野城市中学生対抗綱引大会
男女W優勝¶♪



大利中ブロック
マスコットキャラクター
「おもいやりんご」ちゃん

※大利中ブロック
大利中・大利小・下大利小

★大利中メニュー★

大利中学校の2年生が考えてくれたメニューから1クラス1名の選考を行いランチ給食として提供します。

大利中メニューは
どんなメニューかな？



1月13日（火）

2年2組 田中 悠翔さん

旬の食材を入れつつ、栄養が偏らないようにしました。中学生に必要なタンパク質を含む食材を多めに使ってます。

- ・ごはん
- ・ぶりの照り焼き
- ・チーズのせ揚げ餃子
- ・春雨と野菜の炒め物
- ・ブロッコリーとわかめのサラダ
- ・りんご

麦・乳



2年3組 梅本 凜太郎さん

中学生に必要なタンパク質をメインに栄養をより効率的に摂取できるメニューにしました。

- ・ごはん
- ・タンドリーチキン風炒め
- ・マスのレモンハーブ焼き
- ・ほうれん草のソテー
- ・ひじきの五品目サラダ
- ・みかん缶

なし



1月16日（金）

2年5組 吉田 理紗さん

八宝菜で野菜をおいしくたくさん食べられる中華風のメニューにしました。

- ・麦ごまわかめご飯
- ・油淋鶏（ヨーリンチー）
- ・イカ入り八宝菜
- ・春雨の中華ソテー
- ・いちごヨーグルト

卵・麦・乳



1月19日（月）

2年4組 池松 亮祐さん

中学生の成長に必要な無機質やたんぱく質が多く含まれるメニューにしました。

- ・ゆかり菜飯
- ・マスのチーズ焼き
- ・肉豆腐
- ・焼きそば
- ・じゃこ入り海藻サラダ
- ・パイン缶

麦・乳・エビ・カニ



1月22日（木）

2年1組 須川 咲穂さん

「地産地消献立」にしました。
不足しがちな鉄分や成長に欠かせないカルシウムを多く含む食材を使ったおかずを考えました。

- ・ごはん
- ・明太入りチキンソテー
- ・さばのゴマつけ焼き
- ・ほうれん草と高野豆腐の炒煮
- ・じゃが芋とチーズのサラダ
- ・いちごもっちーな

卵・麦・乳

