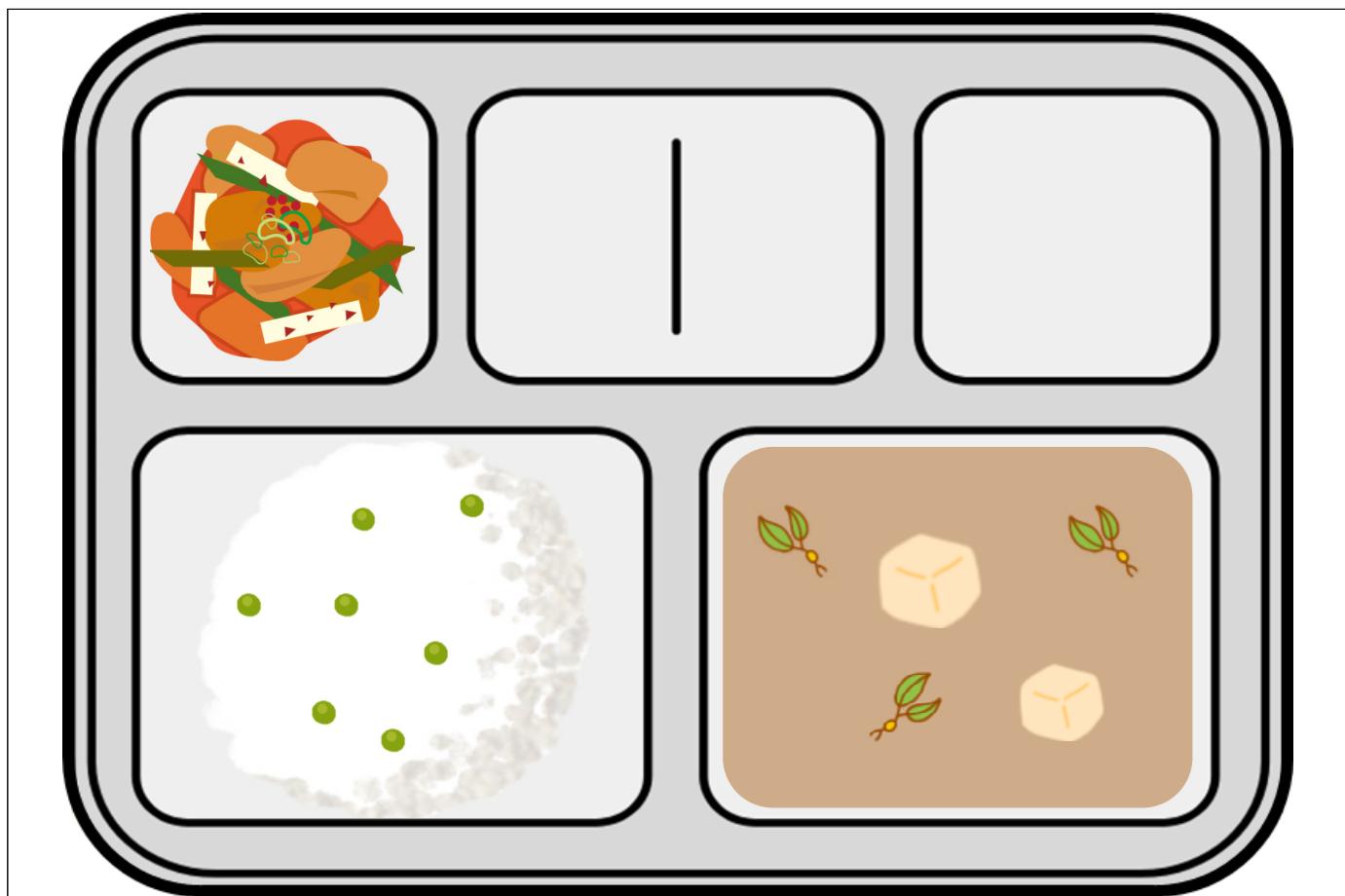


자료 2 [활동 3] 학생 활동지

나만의 친환경 급식메뉴 만들기	학년 반
이름	

- 다음의 급식판에 친환경 농산물을 활용한 메뉴로 식단을 구성하고 그림으로 표현해봅시다.



<예시>

밥	친환경 완두콩밥
국	친환경 달래된장국
반찬 1	닭볶음탕
반찬 2	친환경 버섯파프리카볶음
반찬 3	친환경 사과
반찬 4	친환경 배추겉절이

밥	친환경 완두콩밥
국	친환경 달래된장국
반찬 1	닭볶음탕
반찬 2	
반찬 3	
반찬 4	

* 친환경 농산물 예시 : 백미, 현미, 옥수수, 팔, 감자, 고구마, 애호박, 오이, 브로콜리, 부추, 쑥, 냉이, 미나리, 배추, 양배추, 참나물, 도라지, 더덕, 표고버섯, 새송이버섯, 콩나물, 사과, 포도 등