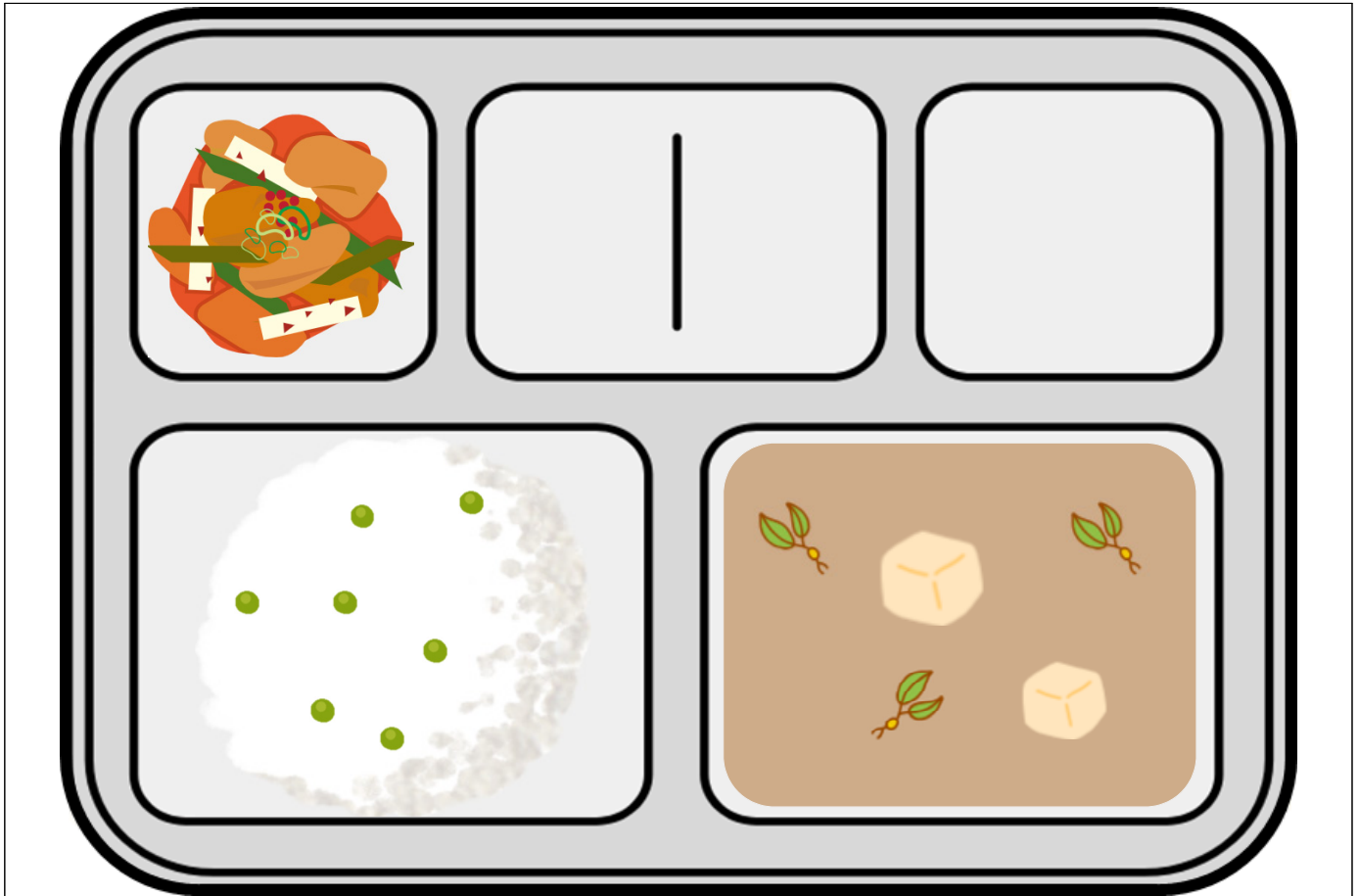


**자료 2 [활동 3] 학생 활동지**

|                  |         |
|------------------|---------|
| 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, 팥, 감자, 고구마, 애호박, 오이, 브로콜리, 부추, 쑥, 냉이, 미나리, 배추, 양배추, 참나물, 도라지, 더덕, 표고버섯, 새송이버섯, 콩나물, 사과, 포도 등