

今日の給食

平成29年10月17日(火)
二十四節気⑱寒露(かんろ)
～10月22日まで

ホテルニューオータニ大阪 大観苑シェフ特製



お友達のおいしい
給食作りに
汗だくのシェフ
でした！！

- ☆ 海鮮塩焼きそば
- ☆ きゅうりとトマトの
中華サラダ
- ☆ 中華玉子スープ



1. 2歳児



- 第1群 筋肉や骨を作る【魚・肉・卵・大豆製品】
- 第2群 骨と歯を作る【牛乳・乳製品・海藻・小魚】

- 第3群 皮膚・粘膜の保護【緑黄色野菜】
- 第4群 体の調子を整える【淡色野菜】

赤のお皿

豚肉、えび、イカ、卵

緑のお皿

人参、キャベツ、玉ねぎ、紫玉ねぎ
きゅうり、トマト、しめじ

- 第5群 体を動かすエネルギー源【穀類・芋類・糖分】
- 第6群 カや体温となる【油脂類・多脂肪食品】

うまみ成分が美味しさを伝え、食欲を増進させる
(味噌汁・野菜スープ・中華スープ)

黄のお皿 中華そば

白のお皿

中華金華ハムコンソメ