



# 本日の給食



平成30年4月24日(火)  
二十四節気◎穀雨(こくう)  
～5月5日まで



ホテルニューオータニ大阪  
大観苑シェフ特製



離乳初期  
生後5～6ヶ月



## 1. 2歳児

☆魚つみれ・茄子・ふくろたけの  
チリソース和え  
☆切干大根の中華和え  
☆白菜の中華スープ



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

タラ、卵、鶏肉

緑のお皿

ねぎ、白菜、人参、ふくろたけ

生姜、にんにく、茄子

きゅうり、千切り大根、なめこ

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

米

白のお皿

中華スープ