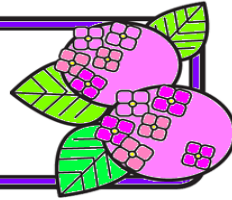




# 本日の給食



平成30年7月10日(火)  
二十四節気⑬小暑(しょうしょ)  
～7月22日まで

ホテルニューオータニ  
大観苑シェフメニュー



## 台湾たけのこ



産乳食後期



## 1.2歳児



- ☆ 豚肉とフロッコリーの中華炒め  
豚肉飯(ルーローハン)
- ☆ 鶏中華スープ
- ☆ 台湾たけのこ、きゅうりと春雨の  
マヨネーズ和え

- 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】

### 赤のお皿

豚肉、卵、春雨  
生ピーナッツ(千葉県産)

- 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】

### 緑のお皿

人参、たけのこ、きゅうり  
フロッコリー、コーン

- 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】

### 黄のお皿

米、押し麦、マヨネーズ

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)

### 白のお皿

鶏ガラスープ