

今日の給食

平成30年8月9日(木)
二十四節気⑮立秋(りっしゅう)
～8月22日まで

ホテルニューオータニ大阪 大観苑 シェフメニュー

本日のおやつ



夏ミカンのはちみつ漬け

1.2歳児



- ☆ホテルニューオータニ
特製!! 坦々素麺
- ☆冷ややっこ
- ☆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】

赤のお皿

豚肉、かにかま、豆腐

- 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

レタス、きゅうり、人参
グリンピース、コーン
黄パプリカ、赤パプリカ

- 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

素麺、ごま、くらま和山椒

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

金華ハムコンソメ
鶏ガラ、コンソメ