



本日の給食



令和元年7月12日(金)
二十四節気⑬小暑(しょうしょ)
～7月22日まで

250束完食!! 素麺バイキング 園長特製つゆ



☆黄金蔵糸素麺

☆トッピング

(きゅうり、ハム、ブロッコリー、椎茸煮、錦糸玉子)

素麺つゆは、園長先生がだし(かつお、昆布)、りしり昆布、しいたけ、むきエビ、種子島産とうきび砂糖から出汁を取り、作ってくださった特製つゆです。つゆを飲みながら、お素麺をいただきました。

離乳食中期



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】

赤のお皿

ハム、むきエビ、卵

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

きゅうり、しいたけ煮、
ブロッコリー

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

黄金蔵糸素麺

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

酒、みりん、とうきび砂糖、
かつお、昆布、乾椎茸、いわしの煮干し