

今日の給食

令和元年8月27日(火)
二十四節気⑩処暑(しよしよ)
～8月31日まで



- ☆たこご飯
- ☆おでん煮
- ☆絹むらさき茄子と千両茄子の味噌汁

絹むらさき茄子

皮も肉も柔らかい
とっても美味しい茄子です。



離乳食中期後期

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】

- 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

たこ、きくらげ天、平天、ごぼう天

緑のお皿

大根、人参、千両茄子、絹むらさき茄子、ごぼう、キクラゲ

- 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・野菜入°・中華入°)

黄のお皿

米

白のお皿

酒、みりん、かつお、こんぶ、塩、醤油
乾しいたけ、いわしの煮干し、砂糖、味噌