

令和2年8月26日(水) 二十四節気⑭(処暑)

~9月6日まで



是乳食 中期



1. 乙歲児



☆焼魚(さばの塩焼き、ししゃも)☆とりレバー煮☆小松菜の煮浸し☆オクラとえのきのお味噌汁

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 さば、ししゃも、鶏肉(キモ)

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 小松菜、オクラ、えのき しょうが

第5群 体を動かすエネルギー源【穀類・芋類・糖分】 第6群 力や体温となる【油脂類・多脂肪食品】

> <u>黄のお皿</u> 米

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、かつお節、味噌 さばの節、むしろあじの節、昆布 醤油、食塩、砂糖、うま味調味料