



本日の給食

令和3年1月21日（木）
二十四節気②④(大寒)
～2月3日まで

★カレーバイキング★



お米
6升(60合)
完食!

離乳食後期



1.2歳児



☆橋波特製カレー ☆貝柱レタスサラダ

牛肉、鶏ミンチは
ワインとフンドヴォー
で煮込んでいます。

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

牛肉、鶏ミンチ、貝柱

緑のお皿

にんじん、じゃがいも、玉ねぎ、
レタス、トマト

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・野菜スープ・中華スープ)

黄のお皿

お米

白のお皿

鶏がら、コンソメ、酒、醤油、ウスターソース、
ケチャップ、トマトジュース、みりん、白赤ワイン、
ブランデー、塩、胡椒、小麦粉、カレー粉、
酢、ごまドレッシング