



本日の給食



令和3年5月10日（月）
二十四節気⑦立夏（りっか）
～5月20日まで



- ☆筍寿司
- ☆筍の煮物
- ☆沢庵
- ☆ほうれん草の胡麻和え
- ☆お吸い物

唐津名産
柿漬大根

【本日のおやつ】



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

豆腐、桜田附

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

筍、いんげん、えんどう豆、
ほうれん草、大根

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】

黄のお皿

お米、黒ごま

うまい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

かつお節、さばの節、むしろあじの節、昆布、
酒、みりん、醤油、砂糖、塩、胡椒、酢