



# 本日の給食



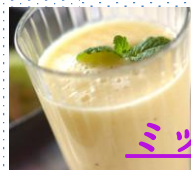
令和3年5月25日（火）  
二十四節気⑧小満（しょうまん）  
～6月5日まで



北海道の  
ホタテ  
を使用



## 本日のおやつ



手作り  
ミックスジュース

- ☆シーフードピラフ
- ☆ベーコンと水菜のソテー
- ☆きゅうりとトマトのチョップド  
シーザードレッシングサラダ
- ☆金華スープ

- 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

海老、ホタテ、ベーコン

### 緑のお皿

人参、グリーンピース、コーン、水菜  
トマト、きゅうり、もやし、枝豆

- 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、マカロニ

### 白のお皿

金華火腿味鶏湯粉、鶏がら、コンソメ、酒  
みりん、醤油、砂糖、塩、胡椒  
オリーブオイル、白ワイン