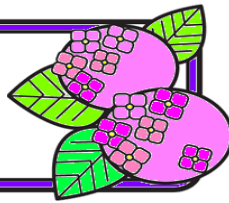




# 本日の給食



令和3年6月18日(金)  
二十四節気⑨芒種(ぼうしゅ)  
~6月20日まで

金沢 近江町市場  
直送の甘海老



- ☆ぶり照り焼き
- ☆甘海老
- ☆かぼちゃの煮付け
- ☆ピーマンと桜海老炒め
- ☆味噌汁 (甘海老)

## 本日のおやつ



## 桃のコンポート

- ・桃のコンポートのジュースを使用したゼリー
- ・フランボワーズのソース

- 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

鯛、甘海老、桜海老

- 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

かぼちゃ、ピーマン

- 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

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

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、味噌