

令和3年8月20日(金) 二十四節気③立秋(りっしゅう) ~8月22日まで



☆鯖の味噌煮 (4-5歳児) / 鯖の竜田揚げ (0-3歳児) ☆ピーマンおかか炒め ☆豚汁

<u>すいか</u> <u>葡萄</u> <u>マンゴー</u> パイナップル <u>黄桃</u> サイダー

第 | 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

鯖、豚肉、魚肉 鰹節、うす揚げ 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

白菜、にんじん、えのき しめじ、ネギ、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。