

# 本日の給食

令和4年8月2日(火)  
二十四節気⑫大暑(たいしょ)  
～8月6日まで

144束  
完食しました!!

そうめんバイキング



離乳食中期

特製手作り  
そうめんつゆ

- ☆そうめん
- ☆切干大根
- ☆山芋とカイワレの酢の物

- 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  
えび うすあげ

- 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  
切干大根 おくら かいわれ大根 しいたけ  
人参 グリーンピース ごぼう

- 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】

黄のお皿  
素麺

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 おしろあじの節  
酒 砂糖 塩 醤油 みりん あご 酢