



本日の給食



令和5年5月8日(月)

二十四節気(立夏)

~5月20日まで



- ☆ うすいえんどうご飯
- ☆ 炊き合わせ
- ☆ たこの柔らかか煮
- ☆ 錦糸卵のおすまし



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

うすいえんどう 竹輪 カニ
白身魚すり身 たこ 卵 豆腐

緑のお皿

大根 人参

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】

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

米

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、