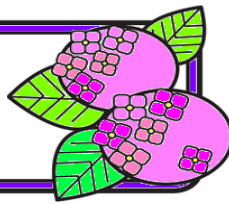
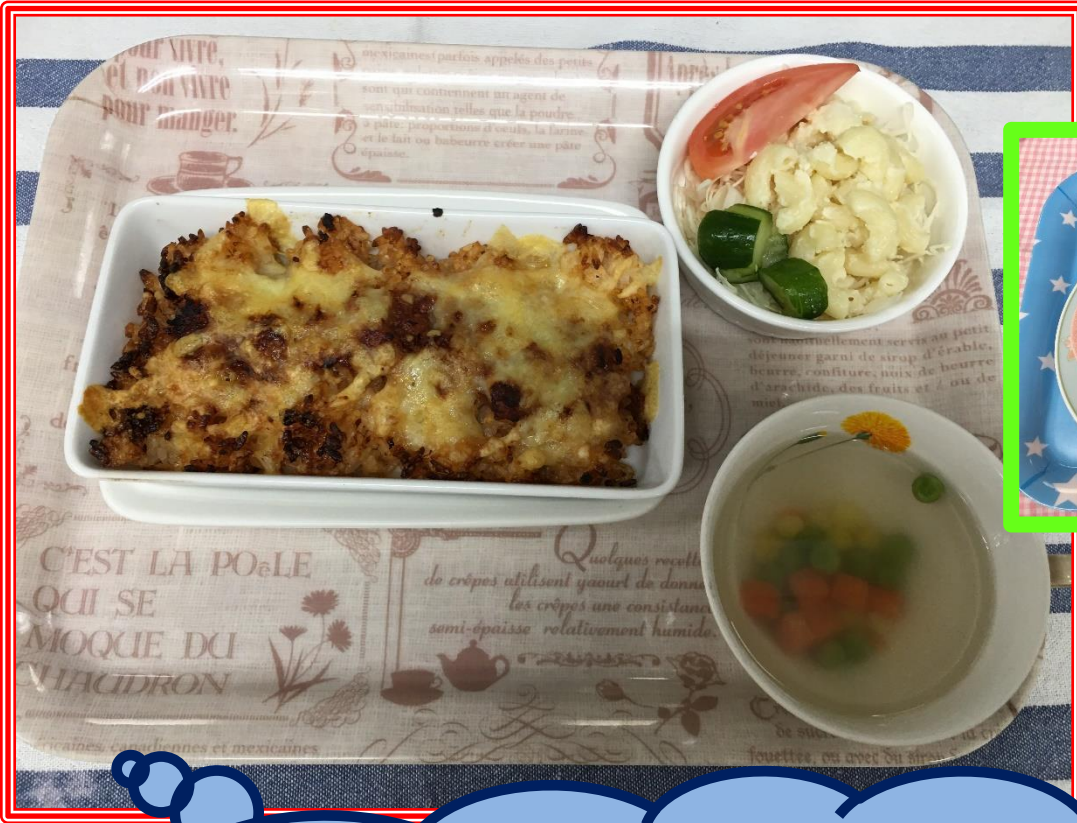




# 本日の給食



令和5年6月27日(火)  
二十四節気(夏至)  
~7月6日まで



- ☆ミートドリア
- ☆マカロニ&ポテトサラダ
- ☆コンソメスープ

- 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】

## 赤のお皿

鶏肉、チーズ、マヨネーズ  
ホワイトドレッシング

- 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

玉ねぎ、トマト、キュウリ、キャベツ  
コーン、グリーンピース、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 カや体温となる【油脂類・多脂肪食品】

## 黄のお皿

米、マカロニ  
パン粉、バター

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

赤ワイン、白ワイン、ウスターソース  
酒、塩、醤油、砂糖、コンソメ、ケチャップ  
ローリエ