



本日の給食



令和5年7月28日(金)

二十四節気(大暑)

~8月7日まで



おやつ



胡麻とおかかのおにぎり

☆肉じゃが

☆ほうれん草の胡麻和え

☆豆腐とうす揚げの味噌汁

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

牛肉 豆腐 薄揚げ みそ

緑のお皿

人参 ほうれん草 きぬさや

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・野菜ｽｰﾌﾟ・中華ｽｰﾌﾟ)

黄のお皿

米 糸こんにゃく じゃがいも
ごま

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