

本日の給食

令和5年9月25日(月)
二十四節気 寒露(かんろ)
～10月8日まで



離乳食後期



☆かぼちゃの
クリームシチュー
☆りんご

おやつ



SAKIMOTOのクッキー

- 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 豆乳

- 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

かぼちゃ しめじ 人参 玉ねぎ
りんご

- 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 サラダ油 バター
オリーブオイル 小麦粉

うま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

砂糖 塩 胡椒 コンソメ 鶏がら
ホワイトシチュウルー 白ワイン