本日の給食

令和６年3月２１日（木）
二十四節気(春分)
～４月３日まで

☆ビーフシチュー
☆サラダ

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

牛肉

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

じゃが芋　人参　玉ねぎ
きゅうり　トマト　キャベツ
紫キャベツ

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】

黄のお皿

米　油　バター
ホワイトフレンチドレッシング

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）

白のお皿

デミグラスルー　赤ワイン
コンソメ　鶏ガラ　ソース
醤油　塩　胡椒　砂糖