



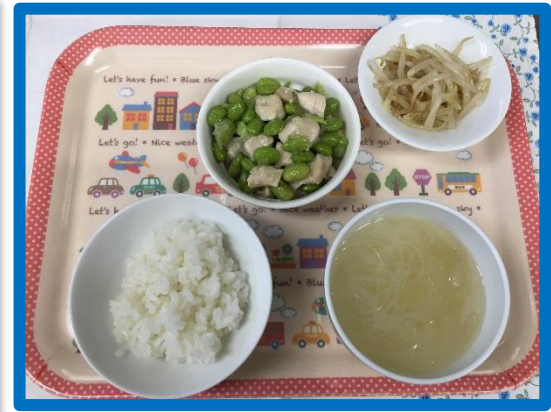
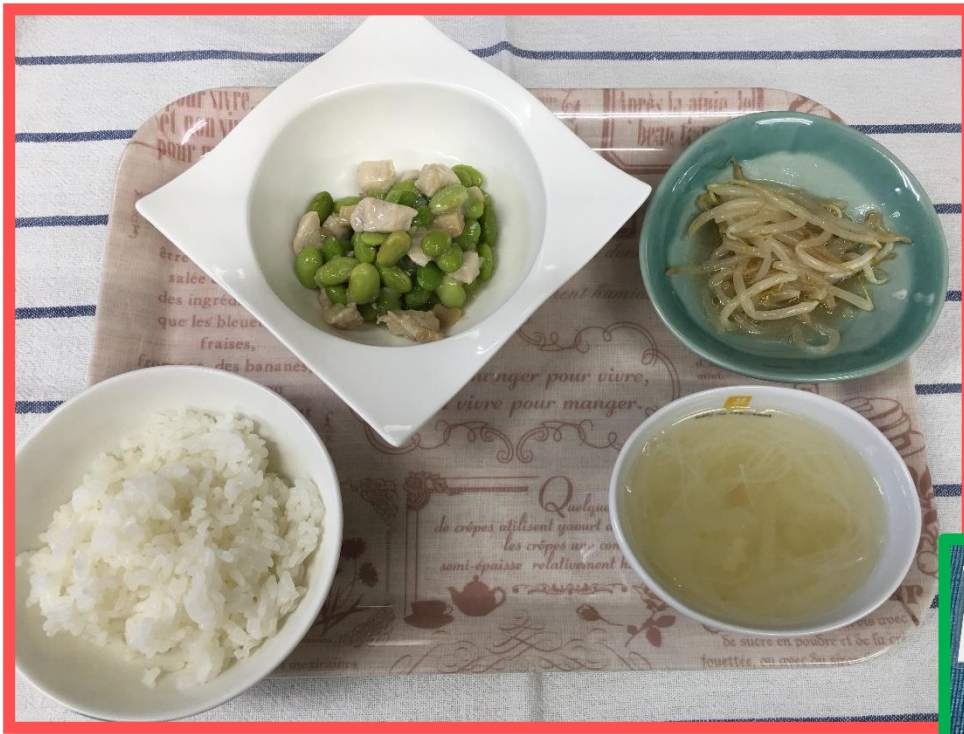
本日の給食



令和6年7月17日(水)

二十四節気(小暑)

~7月21日まで



離乳食後期



- ☆枝豆と鶏肉炒め
- ☆もやしの中華炒め
- ☆春雨スープ

- 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 枝豆 春雨

- 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

もやし 玉ねぎ 生姜 白ネギ

- 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 ごま油 油

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

鶏がらスープ 中華スープ 砂糖 醤油
酒 塩 姜葱醬 塩葱醬