

今日の給食

平成29年8月30日(水)
二十四節気⑩処暑(しょしょ)
～9月7日まで



炊き合わせは、
素材を生かすため
個別に炊き、
盛り合せています。

小樽
田中酒造の
酒粕使用

有機米使用

- ☆がんもどきの煮物 炊き合わせ
(がんもどき、人参、南瓜
インゲン、れんこん)
- ☆ごぼうの醤油漬
- ☆豆腐とうすあげの酒粕入り味噌汁

離乳後期
生後9～11ヶ月



1. 2歳児



- 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
がんもどき、豆腐
うすあげ、味噌

緑のお皿
人参、インゲン、南瓜
れんこん、ごぼう

- 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】

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)

黄のお皿
米

白のお皿
かつお、こんぶ