

# 今日の給食

平成30年8月9日(木)  
二十四節気⑮立秋(りっしゅう)  
～8月22日まで

ホテルニューオータニ大阪 大観苑 シェフメニュー

## 本日のおやつ



夏ミカンのはちみつ漬け

1.2歳児



- ☆ホテルニューオータニ  
特製!! 坦々素麺
- ☆冷ややっこ
- ☆中華スープ

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

豚肉、かにかま、豆腐

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

レタス、きゅうり、人参  
グリンピース、コーン  
黄パプリカ、赤パプリカ

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

素麺、ごま、くらま和山椒

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

金華ハムコンソメ  
鶏ガラ、コンソメ