

本日の給食

ホテルニューオータニ大阪
大観苑シェフメニュー

平成30年12月12日(水)
二十四節気㉓大雪（だいせつ）
～12月21日まで



1.2歳児

☆酢豚 ☆サラダ
☆枝豆・押し麦入り
金華中華スープ



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、枝豆

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

サラダほうれん草、赤茎ほうれん草、
レタス、トマト、きゅうり、大根
玉ねぎ、ピーマン、人参

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、押し麦、じゃがいも

うまい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

鶏ガラ、金華ハムスープ

中華スープ