



# 本日の給食



平成31年4月23日(火)  
二十四節気◎穀雨(こくう)  
～5月5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

1.2歳児



☆豚肉と白菜の中華炒め

☆押し麦の鶏塊湯(チーカイトン)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、海老

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  
筍、白菜、しいたけ、きくらげ、  
ふくろたけ、フロッコリー

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、押し麦

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  
酒、みりん、鶏ガラ、コンソメ、  
鶏塊湯