

本目の給食



平成30年5月15日(水) 二十四節気⑦立夏(りっか) ~5月20日まで





自己全使用



1. 2歲児



The World of Vital State

☆ワイン入り豚の生姜焼き

☆添え野菜(きゃべつ、トマト)

☆いんげんのごま和え

☆小松菜とうす揚げの味噌汁

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、うす揚げ

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 きゃべつ、トマト、 いんげん、生姜、 小松草

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、ごま**

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、かつお、こんぶ、醤油、 乾しいたけ、いわしの煮干し、ワイン