



本日の給食



令和元年7月24日(水)
二十四節気⑭大暑(たいしょ)
～8月6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



離乳食中期後期



1, 2歳児



☆ 茄子と鶏肉の甘酢和え
☆ 水菜の金華スープ

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

鶏もも肉、鶏むね肉

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

茄子、玉葱、人参、しめじ、水菜、
ねぎ

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

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、酒、みりん、鶏ガラ、塩、
ケチャップ、黒酢、米酢、砂糖、醤油、
コンソメ、生姜