

本日の給食



令和元年7月4日(木) 二十四節気⑩夏至(げし) ~7月6日まで







☆オムライス デミグラスソース

☆水菜とパプリカのサウザンドレッシングサラダ

☆サラダ豆の豆乳スープ

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】

(大豆・ひよこ豆・青えんどう豆・レッドキドニー)

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】

赤のお皿

鶏もも肉、鶏むね肉、大豆、豆乳、 ソーセージ、ひよこ豆、 青えんどう豆、レッドキドニー 緑のお皿

人参、玉ねぎ、グリンピース、コーン、 水菜、赤パプリカ、黄パプリカ、ピーマン

(味噌汁・野菜ス-プ・中華ス-プ)

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】

白のお皿

うまみ成分が美味しさを伝え、食欲を増進させる

ケチャップ、コンソメ、塩 マヨネーズ、赤ワイン、鶏ガラ、洒、みりん

黄のお皿 米