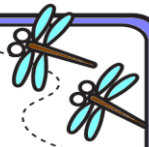




# 本日の給食



令和元年9月20日(金)  
二十四節気⑱彼岸(ひがん)  
～9月20日まで

## ホテルニューオータニ 大観苑メニュー



## 今日のおやつ 幸水梨と21世紀梨



## 5歳児食事マナー



- ☆厚揚げ入り麻婆茄子
- ☆焼売
- ☆春雨サラダ
- ☆きゅうりの中華和え
- ☆枝豆の金華中華スープ

## 離乳食後期



## 1.2歳児



- 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

厚揚げ、豚ミンチ、卵、鶏ミンチ

- 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

人参、きゅうり、茄子、ねぎ、  
枝豆、玉葱

- 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、春雨

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、醤油、味噌、ごま油、  
鶏がら、砂糖、ネギ油、米酢、コンソメ、  
塩