

# 本日の給食

令和元年10月8日(火)  
二十四節気⑰寒露(かんろ)  
～10月22日まで



- ☆手作りふりかけごはん
- ☆和風シチュー
- ☆かにかまとかいわれ大根と  
もやしのごま酢和え

## 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**  
かにかま、ウインナー

- 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】

**緑のお皿**  
もやし、かいわれ大根、人参、  
玉葱、フロccoli、大根、  
グリーンピース、大根葉

- 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、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・野菜入フ・中華入フ)

**白のお皿**  
鶏ガラ、米酢、酒、みりん、かつお、こんぶ、  
乾しいたけ、いわしの煮干し、醤油、砂糖、  
塩