

本日の給食



令和2年7月13日(月) 二十四節気⑪(小暑) ~7月22日まで



原料食 後期



學別食 完了期



☆なすと豚肉のポン酢炒め ☆かぼちゃのマカロニサラダ ☆うす揚げとみつ葉のお味噌汁

1. 2歲鴉



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

もやし、赤玉ねぎ、なすび みつば

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、かぼちゃ、マカロニ

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-プ・中華ス-プ)

白のお皿

酒、みりん、味噌、かつお節、 さばの節、むしろあじの節、昆布 醤油、食塩、砂糖、マヨネース