

令和3年3月8日 (月) 二十四節気③(啓蟄) ~3月20日まで



☆ホッケ塩焼き
☆酢蓮根
☆卵焼き
☆飛魚出汁明太子
☆菊菜としめじの煮浸し
☆お吸い物



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】

<u>赤のお皿</u>

ホッケ、明太子、卵

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

蓮根、菊菜、しめじ、 かいわれ大根

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】

<u>黄のお皿</u>

お米、麩

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

かつお節、さばの節、むしろあじの節、昆布、 飛魚出汁、酒、みりん、醤油、 砂糖、塩、胡椒