

令和3年4月20日(火) 二十四節気⑥穀雨(こくう) ~5月5日まで







☆大根の彩りあんかけ 菜の花添え

☆ひじき煮 ☆きゅうりの昆布漬け ☆味噌汁



第 | 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

魚肉、ひじき、昆布、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

大根、菜の花、枝豆、 きゅうり、人参、えのき

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】 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

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

*黄のお皿* お米