



本日の給食



令和3年5月11日(火)
二十四節気⑦立夏(りっか)
~5月20日まで

ニューオータニ 大観苑メニュー



☆中華丼

☆きゅうりの中華酢の物

☆押し麦と枝豆のスープ

ニューオータニ
大観苑特製

【本日のおやつ】



イタリア産
パネッtone・
トラディツィオナーレ



離乳食中期



離乳食後期



離乳食完了期

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】

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】

赤のお皿

豚肉、うずら卵

緑のお皿

白菜、筍、人参、玉ねぎ、椎茸
袋茸、エリンギ、ポルチーニ、えんどう豆、
きゅうり、きくらげ、枝豆

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】

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)

黄のお皿

お米、押し麦

白のお皿

牡蠣油、醤油、砂糖、片栗粉、酒、
ごま油、チキンスープ、中華スープ、鶏がら