

本日の給食



令和3年5月7日(金) 二十四節気⑦立夏(りっか) ~5月20日まで





☆チキンカレー/牛カレー ☆マカロニのオーロラソース和え ☆スープ

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* 鶏肉、牛肉

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

にんじん、玉ねぎ、じゃがいも きゅうり、レタス

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

お米、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・野菜スープ・中華スープ)

白のお皿

鶏がら、コンソメ、赤ワイン、酒、醤油 ソース、塩、胡椒、マヨネーズ、ケチャップ