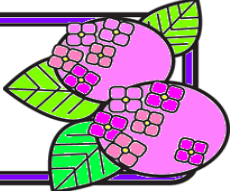




# 本日の給食



令和3年6月15日(火)  
二十四節気⑨芒種(ぼうしゅ)  
～6月20日まで



- ☆海老チリ
- ☆小松菜炒め
- ☆貝柱の鶏がらスープ

- 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**  
海老、フィッシュソーセージ

**緑のお皿**  
枝豆、黄ズッキーニ、エリンギ、玉ねぎ  
小松菜、ミニトマト、レタス、コーン  
にんじん、グリーンピース

- 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】

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、春雨、片栗粉

**白のお皿**  
鶏がら、貝柱、海老、ケチャップ、醤油  
酒、みりん、砂糖、豆板醤、生姜、塩