

本日の給食



令和3年6月3日(木) 二十四節気⑧小満(しょうまん) ~6月5日まで







☆手羽先やわらか煮 ☆ピーマンとじゃこ炒め ☆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* 鶏肉、じゃこ

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、いんげん、ピーマン、オクラ

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

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、昆布酒、みりん、醤油、砂糖、塩、胡椒、味噌