

本日の給食

令和4年1月14日(金)

二十四節気⑳(小寒)

～1月19日まで

小正月メニュー

5歳児食事マナー



☆小正月おせち

赤飯、海老、黒豆、昆布巻き、伊達巻、紅白かまぼこ、田作り、梅金時人参、かずのこ干支饅頭、きんぴらつくね串、煮蓮根、煮ごぼう、湯葉巻き、高野豆腐、木の葉かぼちゃ、鱧しんじょ、筍煮、しいたけ甘煮 他

☆水菜のおすまし

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

えび、鶏肉、卵、黒豆、湯葉
ごまめ、昆布、にしん、鱧、小豆

緑のお皿

金時人参、大根、蓮根、筍
水菜、しいたけ、ごぼう、唐辛子

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

米、里芋、さつまいも
黒胡麻、白胡麻

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