

本日の給食

令和5年2月3日(金)
二十四節気㉔(大寒)
～2月3日まで



節 分

☆恵方巻

☆かまぼこと豆腐のおすまし

☆いわしの甘露煮

☆大豆の昆布煮



おやつ



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】

赤のお皿

卵、大豆、鰯、高野豆腐、海苔
紅白かばぼこ、鰯でんぶ、昆布

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

しいたけ、かんぴょう
かいわれ大根、三つ葉

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

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、酢