

本日の給食

令和5年3月24日(金)
二十四節気(春分)
～4月3日まで



- ☆赤魚の煮付け
- ☆なすと白ネギとしめじの煮びたし
- ☆きゅうりの酢の物
- ☆豆腐とかいわれ大根のおすまし

- 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】

赤のお皿

赤魚、豆腐、ちりめんじゃこ

- 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

なす、白ネギ、きゅうり
しめじ、かいわれ大根

- 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】

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・野菜ｽｰﾌﾟ・中華ｽｰﾌﾟ)

白のお皿

かつお節、さばの節、おしろあじの節、昆布酒、みりん、醤油、砂糖、塩、酢