



本日の給食



令和5年7月20日(木)

二十四節気(小暑)

~7月22日まで



なつまつりメニュー



おやつ



すいか



- ☆ お好み焼き
- ☆ フランクフルト
- ☆ 野菜スープ

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】

赤のお皿

豚肉

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

キャベツ レタス ブロccoli

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

小麦粉 マヨネーズ あげ玉
ケチャップ ウスターソース

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
鶏がら コンソメ