

本日の給食

令和5年8月24日(木)
二十四節気 白露(はくろ)
~9月8日まで



離乳食中期



- ☆中華ちまき
- ☆点心 (春巻、焼売)
- ☆中華そば



- 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
鶏肉、豚肉

緑のお皿

ブロッコリー、トマト
玉ねぎ、ねぎ、しいたけ

- 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

もち米、中華麺、小麦粉

白のお皿

塩、胡椒、酒、みりん
中華スープ、鶏がら