

本日の給食

令和5年9月7日(木)
二十四節気 白露(はくろ)
~9月8日まで

有機米の日



離乳食中期



離乳食後期



☆ 鯖の塩焼き

☆ 小松菜と桜海老炒め

☆ 生姜天

☆ かき玉汁

- 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

鯖 魚のすり身 卵 桜海老

- 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

紅生姜 小松菜 かいわれ大根 玉ねぎ

- 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 サラダ油

うま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、