



本日の給食



令和6年5月13日(月)

二十四節気(立夏)

~5月20日まで

離乳食中期



牛肉 卵 ブロccoli 人参
玉ねぎ なす



- ☆ 他人丼ぶり
- ☆ 茄子と干しエビの含め煮
- ☆ 筍とちりめんの佃煮煮
- ☆ 味噌汁(薄揚げ 豆腐)

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

牛肉 卵 薄揚げ 豆腐
干しエビ ちりめんじゃこ 味噌

緑のお皿

なす たけのこ カイワレ大根
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 力や体温となる【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

米

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