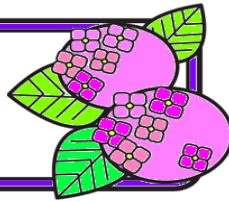




本日の給食



令和6年6月27日(木)
二十四節気(小暑)
～7月6日まで



離乳食中期



牛肉 玉ねぎ 青梗菜
七分粥
みそ汁(豆腐、うす揚げ)

離乳食後期



牛丼
青梗菜炒めカレー風味
みそ汁(豆腐、うす揚げ)



- ☆牛丼
- ☆チンゲン菜炒めカレー風味
- ☆みそ汁(うす揚げ、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】

赤のお皿

牛肉 豆腐 うす揚げ

- 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

玉ねぎ チンゲン菜 しょうが

- 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 味噌 キャノーラ油

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、胡椒
カレー粉 赤ワイン