

2本日の給食



令和6年6月4日(火) 二十四節気(芒種)

~6月5日まで



離乳食中期



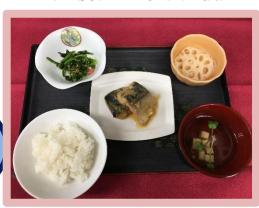
鯖の味噌煮 ほうれん草 レンコン ごぼうと人参 七分粥 おすまし (豆腐、かいわれ大根)

☆鯖の味噌煮

☆ほうれん草のごま和え

☆レンコン煮

☆おすまし(豆腐、かいわれ大根



第 | 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 豆腐<u>み</u>そ

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* ほうれん草 蓮根 かいわれ大根

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

米 ごま

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 しょうが