

本日の給食

令和7年3月11日(火)

二十四節気(啓蟄)

~3月19日まで

餃子パーティー



☆餃子

☆もやしとにらの中華炒め

☆わかめスープ

☆NO.1☆

ぱんだぐみ 13個

きりんぐみ 26個

らいおんぐみ 26個

せんせい 50個

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

鶏肉 豚肉 わかめ

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

キャベツ 玉ねぎ にら 人参 もやし

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 春雨 小麦粉 パン粉
ごま油 片栗粉 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

中華だし 鶏がら 酒 みりん 薄口醤油
濃口醤油 砂糖 塩 酢 にんにく
しょうが こしょう ラー油