

本日の給食

令和7年4月24日（木）
二十四節気（穀雨）
～5月4日



離乳食



☆たけのこ焼売、春巻き、
ニラともやし炒め
☆中華コーンスープ

☆点心

（餃子、たけのこ焼売、春巻き）

☆ニラともやしの

オイスターソース炒め

☆中華コーンスープ



- 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

- 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、ネギ、玉ねぎ、もやし、
ニラ、しょうが、にんにく
たけのこ、コーン

- 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、春巻きの皮、ごま油、サラダオイル

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、鶏ガラ、酒、薄口醤油
オイスターソース、塩、こしょう、酢