

本日の給食

令和7年4月8日（火）
二十四節気（清明）

～4月19日まで



離乳食（中期）



- ☆ひじきハンバーグ
- ☆パプリカのソテー
- ☆サラダ
- ☆味噌汁（豆 かいわれ）

- ☆人参とキャベツのコンソメ煮
- ☆じゃがいもあおさ粉ふき
- ☆ひじきハンバーグ
- ☆パプリカのソテー
- ☆トマト グリーンリーフ
- ☆味噌汁

- 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

鶏ミンチ 味噌、ひじき、レッドビーンズ、ひよこ豆、グリーンピース

緑のお皿

赤パプリカ、黄パプリカ。ピーマン
グリーンリーフ、胡瓜、トマト
牛蒡、玉ねぎ、かいわれ

- 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、片栗粉、オリーブオイル、油、パン粉

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、濃口醤油、薄口醤油、砂糖、塩、白ワイン、コンソメ、鶏ガラ、胡椒