本日の給食

令和７年４月２２日（火）
二十四節気（穀雨）
～5月4日

☆チキンカツ
☆パプリカのソテー
☆野菜たっぷり
コンソメスープ

離乳食

☆トマト、鶏肉、ピーマン、
キャベツ、パプリカ
☆野菜スープ（キャベツ、
人参、玉ねぎ、しめじ）

おやつ

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

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
人参、玉ねぎ、パプリカ（赤・黄）、
ピーマン、キャベツ、しめじ、
グリーンリーフ、トマト

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、パン粉、小麦粉

うまみ成分が美味しさを伝え、食欲を増進させる
（味噌汁・野菜ｽｰﾌﾟ・中華ｽｰﾌﾟ）

白のお皿
コンソメ、鶏がら、こしょう、ウスターソース、
赤ワイン、ケチャップ、酒、みりん、
薄口醤油、砂糖、塩