本日の給食

令和７年５月２０日（火）
二十四節気（立夏）
～５月２０日

離乳食

☆麻婆豆腐
☆春雨サラダ
☆中華スープ

☆豆腐、春雨、きゅうり、にら
豚肉、牛肉、ハム
☆中華スープ（もやし）

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
豚肉　牛肉　豆腐　ハム
そら豆　みそ

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
ニラ　きゅうり　ねぎ　白ねぎ
玉ねぎ　人参　もやし
唐辛子　生姜　にんにくチップ

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　春雨　白ごま　ごま油
片栗粉　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
中華だし　鶏がら　酒　塩　みりん胡椒
濃口醤油　鶏がら　酢　コチュジャン
砂糖　豆板醤　甜麺醤