



本日の給食



令和7年5月14日（水）
二十四節気（立夏）
～5月20日



離乳食



☆オムレツ ☆魚肉ソーセージ
☆サラダ
(キャベツ、紫キャベツ、人参)
☆パプリカのソテー
☆ミックスベジタブルの
コンソメスープ

☆オムレツ、魚肉ソーセージ
☆キャベツ 紫キャベツ 人参
☆パプリカのソテー
☆コンソメスープ
(コーン、人参、グリーンピース)

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

卵、魚肉ソーセージ

緑のお皿

キャベツ、紫キャベツ、人参、パプリカ
ピーマン、グリーンピース、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】

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、バター
フレンチドレッシング

白のお皿

コンソメ、鶏がら、こしょう、白ワイン、
砂糖、塩