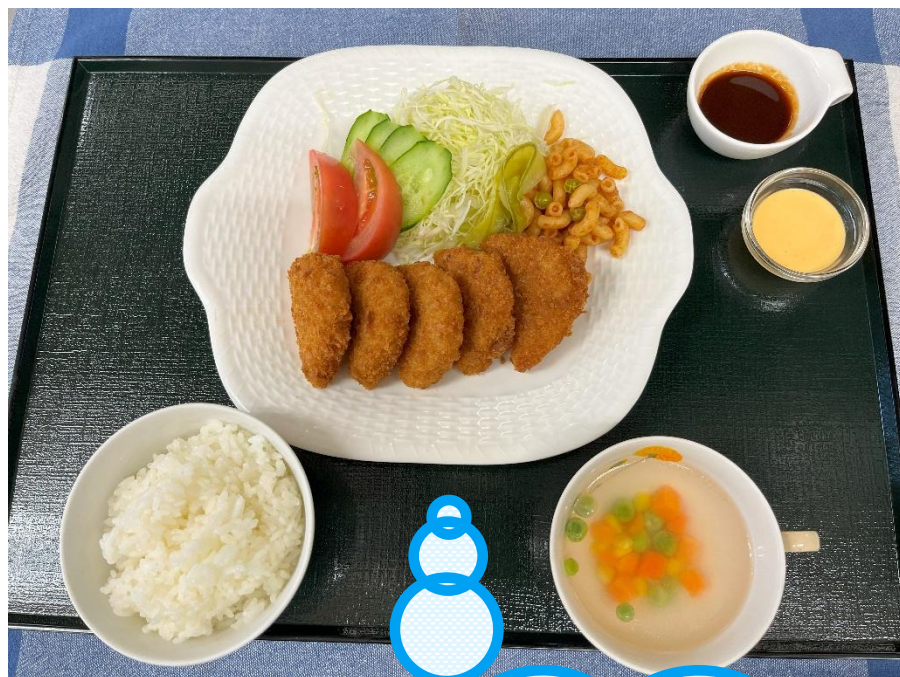




本日の給食



令和7年5月8日（水）
二十四節気（立夏）
～5月20日



離乳食



☆ミートコロッケ

☆付け合わせ

（キャベツ、トマト、きゅうり、
うすいえんどうのソテー、
マカロニミートソース）

☆コンソメスープ

☆ミートコロッケ、マカロニ、
うすいえんどう、キャベツ、
トマト、きゅうり
☆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

牛肉、鶏肉

緑のお皿

キャベツ、きゅうり、トマト、人参
うすいえんどう、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、マカロニ、バター

白のお皿

コンソメ、鶏がら、こしょう、白ワイン、
ウスターソース、ケチャップ、
砂糖、塩