



本日の給食



令和7年5月29日(木)

二十四節気(小満)

～6月4日



離乳食



☆手羽元の柔らか煮
☆鶏レバーの甘辛煮
☆すまし汁(水菜 麴)

おやつ

熊本県産 すいか
(プレミアム品種 肥後浪漫)



- 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

手羽元 鶏レバー

- 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

大根 いんげん 蓮根
水菜 しょうが

- 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 麴

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)

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 塩 砂糖 薄口醤油
濃口醤油