



本日の給食



令和7年5月9日（金）
二十四節気（立夏）
～5月20日

有機米の日



- ☆筑前煮
- ☆胡瓜としらすの酢の物
- ☆だし巻き
- ☆みそ汁
- （うす揚げ うまい菜）



離乳食

- ☆鶏肉 だし巻き卵
- ☆人参 牛蒡
- ☆みそ汁
- （うす揚げ、うまい菜）



おやつ

熊本県産 すいか
（プレミアム品種 肥後浪漫）

限定販売



旧さくら小の解体工事をされた株式会社前田産業 木村社長様より限定販売の貴重なすいかを頂戴致しました。

- 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 卵 うす揚げ しらす
味噌

- 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 蓮根 牛蒡 胡瓜
うまい菜 たけのこ

- 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 こんにゃく

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

かつお節 さばの節 むしろあじの節 昆布
酒 みりん 薄口醤油 濃口醤油 砂糖 塩
酢