



本日の給食



令和7年5月27日(火)

二十四節気(小満)

～6月4日



離乳食



☆肉団子酢豚風 ☆春雨サラダ ☆中華スープ

☆酢豚(肉団子・玉ねぎ・人参
ピーマン)

☆春雨サラダ(春雨・胡瓜・ハム)

☆中華スープ
(キャベツ・しめじ)

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

ハム 鶏肉

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

きゅうり きくらげ 胡瓜
しめじ キャベツ ピーマン
たまねぎ 人参 生姜 白ネギ

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 パン粉

うまみ成分が美味しさを伝え、食欲を増進させる
(味噌汁・野菜スープ・中華スープ)

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
砂糖 豆板醤 甜麺醬 ケチャップ