



本日の給食



令和7年5月21日（水）
二十四節気（小満）
～6月4日



離乳食



☆肉じゃが
☆ちくわと小松菜の炒め煮
☆かきたま汁

☆肉じゃが
☆ちくわと小松菜の炒め煮
☆かきたま汁

- 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 ちくわ たまご

緑のお皿

玉ねぎ 人参 小松菜 カイワレ大根

- 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 じゃがいも 片栗粉

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 薄口醤油 砂糖 塩