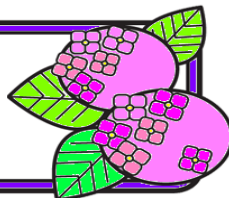




本日の給食



令和7年6月5日(木)

二十四節気(芒種)

～6月20日まで



離乳食



☆三色丼(味付きご飯)

☆トマトとキャベツの

オリーブオイル、バルサミコ酢あえ

☆みそ汁(麴、大根葉)

☆三食丼(アレルギー食)

☆トマトとキャベツの

オリーブオイル、バルサミコ酢あえ

☆味噌汁(麴、大根葉)

おやつ



りんご

(0歳～3歳)

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

鮭 卵

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

いんげん トマト キャベツ
大根葉

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 オリーブオイル

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、
薄口醤油、酒、みりん、砂糖、塩、胡椒、
バルサミコ酢