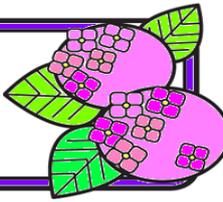




本日の給食



令和7年6月10日(火)
二十四節気(芒種)
~6月20日まで



離乳食



☆お好み焼き
☆豚汁
☆胡瓜と桜エビの酢の物

☆お好み焼き
☆やさいたっぷり豚汁
☆胡瓜と桜エビの酢の物

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
豚肉 卵 桜エビ 薄揚げ 味噌

緑のお皿
人参 もやし キャベツ たらこ
ねぎ 舞茸

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
小麦粉 さつまいも 油
マヨネーズ

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 酢 ケチャップ ソース