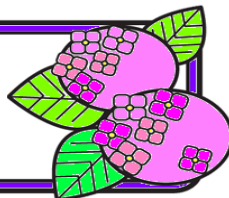




本日の給食



令和7年6月26日（木）
二十四節気（夏至）
～7月5日まで



離乳食



☆白身魚磯辺フライ
☆ボイルキャベツ
☆ミックスベジタブルソテー
☆みそ汁（しめじ、ねぎ）

☆白身魚磯辺フライ
☆ボイルキャベツ
☆ミックスベジタブルソテー
☆みそ汁（しめじ、ねぎ）

- 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

鰯 あおさ みそ

- 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

キャベツ にんじん しめじ ねぎ
グリーンピース コーン

- 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 パン粉 小麦粉
サラダ油

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 おしろあじの節 昆布
薄口醤油 濃口醤油 酒 みりん
塩 ポン酢