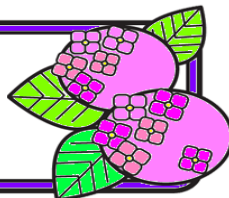




本日の給食



令和7年6月16日（月）

二十四節気（芒種）

～6月20日まで

有機米の日



離乳食



☆赤魚の煮付け
☆おからだし巻き
☆きゅうりの酢の物
☆お麴とカイワレ大根のおすまし

☆赤魚の煮付け
☆おからだし巻き
☆きゅうりの酢の物
☆お麴とかいわれ大根のおすまし

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

赤魚 おから 桜えび たまご ちくわ

緑のお皿

人参 ごぼう きゅうり
カイワレ大根 しょうが

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 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 むしろあじの節 昆布
薄口醤油 濃口醤油 酒 みりん
砂糖 塩 酢