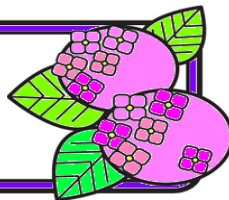




本日の給食



令和7年6月3日(火)
二十四節気(小満)
～6月4日まで



離乳食



- ☆鰯フライ
- ☆添え野菜
(キャベツ、きゅうり、トマト)
- ☆パプリカのソテー
- ☆味噌汁(わかめ、うす揚げ)

- ☆味フライ
- ☆添え野菜
(キャベツ、きゅうり、トマト)
- ☆パプリカのソテー
- ☆味噌汁
(わかめ、うす揚げ)

- 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 うす揚げ わかめ 味噌

- 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、きゅうり、トマト
赤パプリカ、黄パプリカ、ピーマン

- 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 バター パン粉 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、昆布酒、みりん、砂糖、塩