



今日の給食

令和7年6月27日（金）
二十四節気（夏至）
～7月5日まで



離乳食



☆豚肉のおろしポン酢仕立て
☆みそ汁（えのき わかめ）

☆豚肉のおろしポン酢仕立て
（手作りポン酢）
☆みそ汁（えのき わかめ）

- 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

わかめ 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

レタス ミニトマト もやし
人参 大根 えのき
かぼす ゆず

- 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

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
塩 酢