



本日の給食



令和7年7月4日（金）

二十四節気（夏至）

～7月5日まで



離乳食



☆牛肉とキャベツの
マヨネーズ炒め
☆チョップドサラダ
☆コンソメコーンスープ

- 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

牛肉

- 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 ブロッコリー
きゅうり トマト 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 マヨネーズ オリーブオイル

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

コンソメ 鶏ガラ 塩 胡椒 白ワイン
ウスターソース とんかつソース
バルサミコ酢