



本日の給食



令和7年7月8日(火)

二十四節気(小暑)

～7月21日まで



離乳食



- ☆ フライドチキン
- ☆ サラダ
- ☆ 平いんげんの
カレー風味ソテー
- ☆ 味噌汁

(薄揚げ わかめ えのき)

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

鶏肉 薄揚げ 味噌 わかめ

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

人参 きゅうり グリンリーフ
平いんげん えのき

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 油 片栗粉

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 酒 みりん 砂糖
塩 胡椒 カレー粉 醤油