



本日の給食



令和7年7月29日(火)

二十四節気(大暑)

~8月6日まで



☆青椒肉絲

☆揚げ餃子

☆もやしの桜エビ炒め

☆中華コーンスープ

離乳食



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 豚肉 桜えび

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

ピーマン パプリカ キャベツ
もやし コーン にんにく
筍 生姜 白ネギ

第5群 体を動かすエネルギー源【穀類・芋類・糖分】

第6群 カや体温となる【油脂類・多脂肪食品】

黄のお皿

米 餃子の皮 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

鶏ガラ 中華スープ
濃口醤油 砂糖 酒 みりん
塩 胡椒 オイスターソース