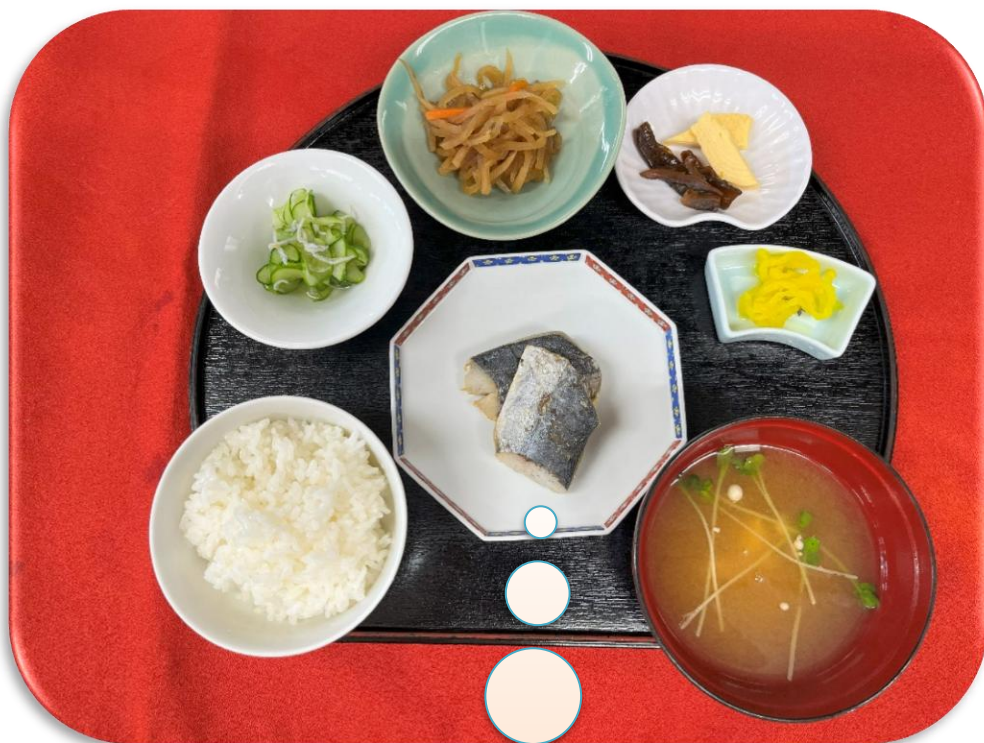


今日の給食

令和7年8月25日(月)
二十四節気 処暑(しょしょ)
～9月6日まで



離乳食



☆鯖の塩焼き

☆切り干し大根の煮物

☆きゅうりとちりめんの酢の物

☆みそ汁（えのき、かいわれ）

- 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

鯖 ちりめんじゃこ 油揚げ 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

人参 切り干し大根 ごぼう
カイワレ大根 えのき きゅうり

- 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
薄口醤油、濃口醤油、酒、みりん、砂糖、
塩、酢