

今日の給食

令和7年8月27日(水)
二十四節気 処暑(しょしょ)
～9月6日まで



離乳食



- ☆夏野菜カレー
- ☆サラダ
(トマト ブロッコリー)
- ☆オニオンスープ

- 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
鶏ミンチ

- 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

玉ねぎ かぼちゃ なす 人参
オクラ トマト ブロッコリー

- 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 油 ホワイトフレンチドレッシング
カレールー クルトン

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

白ワイン 赤ワイン 醤油 塩 胡椒 砂糖 コンソメ
みりん ウスターソース 酒 メッチ 鶏ガラ
コリアンダー マスタード クミン
ターメリック シナモン ローレル レールシード