

令和7年9月 | 8日(木) 二十四節気 白露(はくろ)

~9月22日まで





離乳食



☆豚肉生姜焼き ☆添え野菜 (きゃべつ きゅうり ブロッコリ・ 人参 コーン グリーンピース) ☆みそ汁(わかめ 麩)

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】

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】

赤のお皿

豚肉 わかめ 麩 味噌

緑のお皿

生姜 きゃべつ きゅうり 人参 コーン グリーンピース 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 力や体温となる【油脂類・多脂肪食品】

うま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)

黄のお皿

米

白のお皿

かつお節 さばの節 むしろあじの節 濃口醤油 酒 塩 みりん 砂糖