

今日の給食

令和7年9月9日(火)
二十四節気 白露(はくろ)
～9月22日まで



離乳食



アレルギー食

- ☆冷麺
- ☆桜エビとキャベツ、
枝豆の中華炒め
- ☆もやしの中華スープ

- 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

ロースハム 卵 桜エビ

- 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

もやし きゅうり トマト キャベツ
枝豆 レモン汁 しょうが

- 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

中華麺 サラダ油 ごま油
白ごま

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)

白のお皿

鶏ガラ 貝柱だし 濃口醤油
酢 砂糖 塩 コンソメ みりん