本日の給食

令和7年 | 0月 | 7日(金) 二十四節気 寒露(かんろ) ~ | 0月22日まで





5歳児 食事マナー



☆秋ちらし寿司☆かぼちゃ煮☆豆腐とカイワレのおすまし



句の食材 恵那の栗 岐阜県産

第 | 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

たまご 海老 豆腐 ちりめんじゃこ 高野豆腐 海苔 ごま カニカマ

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

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

松茸 いんげん かぼちゃ 栗 カイワレ 大藤の柴漬け

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 砂糖 酒 塩 みりん 米酢