学本日の給食

令和7年 | 0月23日(木) 二十四節気 霜降(そうこう) ~ | |月6日まで





☆コロッケ ☆サラダ ☆マカロニミートソース ☆豆乳コンソメスープ

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* 牛肉 豆乳 鶏肉

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 コーン グリンピース 紫キャベツ トマト しめじ えのき キャベツ

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 じゃが芋 マカロニ フレンチドレッシング 小麦粉 パン粉 油 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

鶏ガラ コンソメ ケチャップ 赤ワイン 塩 胡椒 砂糖