

本日の給食

令和8年1月9日(金)
二十四節気(小寒)
~1月19日まで



観察お客様お膳



- ☆赤魚の煮付け
- ☆きゅうりの酢の物
- ☆だし巻き
- ☆小松菜の煮浸し
- ☆水菜と豆腐の吸い物

おやつ
~いちご~



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

赤魚 たまご うす揚げ 豆腐
かにかま

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

水菜 小松菜 きゅうり

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

うまい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
昆布 酒 みりん 薄口醤油
濃口醤油 砂糖 塩 酢