



本日の給食



令和8年2月25日(水)

二十四節気(雨水)

～3月4日まで



☆筑前煮 ☆だし巻き
☆ほうれん草のお浸し
☆味噌汁(豆腐 薄揚げ)

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

竹輪 豆腐 薄揚げ 味噌 玉子

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

蓮根 牛蒡 人参 筍
ほうれん草

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

米 油 蒟蒻 白ごま

うまみ成分が美味しさを伝え、食欲を増進させる

(味噌汁・野菜ｽｰﾌﾟ・中華ｽｰﾌﾟ)

白のお皿

かつお節 さばの節 おしろあじの節
塩 昆布 酒 みりん 砂糖
濃口醤油