

本日の給食

令和8年3月10日(火)

二十四節気(啓蟄)

~3月19日まで



☆きのこと桜海老のスパゲティ
 ☆ほうれん草のバターソテー
 ☆枝豆の豆乳スープ

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

桜海老 豆乳 枝豆 バター

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

しめじ えのき 水菜 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

パスタ オリーブオイル

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

塩 胡椒 鶏ガラ コンソメ 薄口醤油
 白ワイン 酒 みりん