

本日の給食

令和8年4月27日(月)
二十四節気(穀雨)
~5月4日まで



離乳食後期



鶏肉 きゅうり 白菜 しめじ
味噌汁(わかめ 薄揚げ)

おやつ



- ☆鶏の天ぷら
- ☆白菜としめじ煮
- ☆味噌汁(わかめ 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

鶏肉 わかめ 薄揚げ みそ

- 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

白菜 しめじ 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 油 小麦粉
コンスターチ

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 さば節 おしろあじの節
昆布 酒 みりん 砂糖 塩 薄口醤油