

本日の給食

令和8年4月17日(金)

二十四節気(清明)

～4月20日まで



離乳食 後期



大根 人参 茄子 白ネギ
鶏ミンチ おすまし(小松菜 しめじ)

- ☆なすの肉みそ炒め
- ☆大根と人参の煮物
- ☆おすまし(小松菜 しめじ)



- 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

鶏ミンチ 味噌

- 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 大根 白ネギ
なす 小松菜 しめじ

- 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、むしろあじの節
昆布、酒、みりん、塩、薄口醤油、濃口醤油