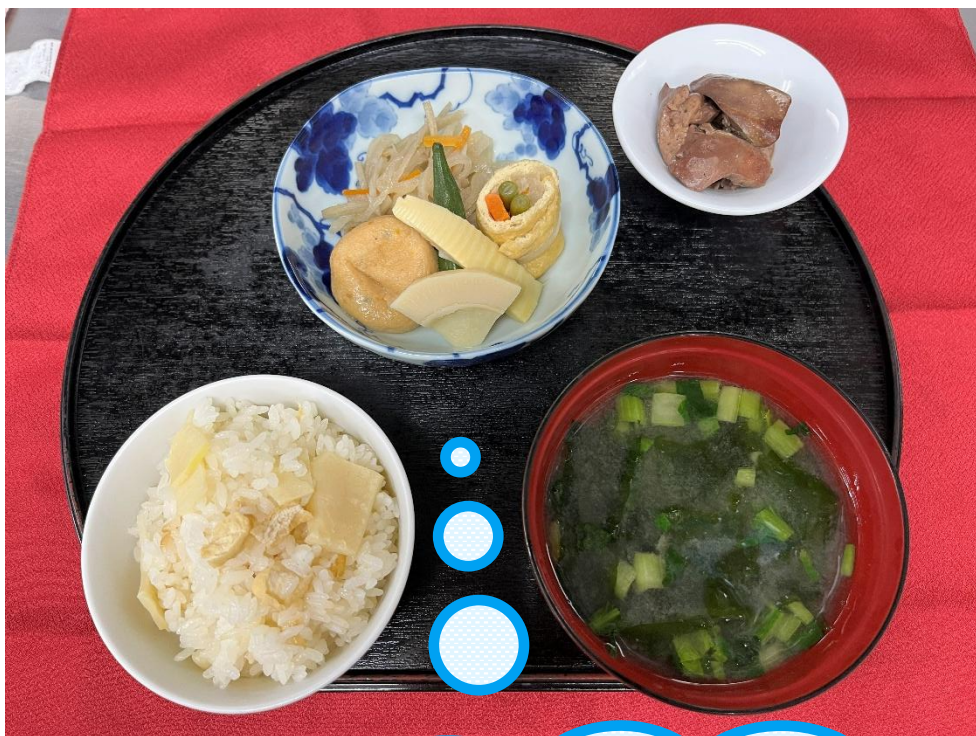


本日の給食

令和8年4月13日(月)
二十四節気(清明)

～4月20日まで



離乳食 後期



人参 いんげん 小松菜 鶏肝
うす揚げ 大根 わかめ



☆筍ご飯

☆煮物(信田三色巻き、
切り干し大根、筍)

☆鶏の肝煮

☆みそ汁(小松菜、わかめ)

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

わかめ 鶏肝 うす揚げ 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

筍 人参 大根 ごぼう 小松菜
いんげん 干瓢 しょうが

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