



本日の給食



令和8年5月11日(月)
二十四節気(立夏)
~5月20日



離乳食



鱈 人参 大豆 昆布 小松菜
味噌汁(わかめ ねぎ)

☆鱈の塩麴き

☆小松菜と薄揚げの煮びたし

☆大豆煮

☆味噌汁(わかめ ねぎ)

おやつ



1歳児
グレープフルーツ



2歳児~5歳児
ぼんかん

- 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

鱈 薄揚げ 昆布 味噌
わかめ

- 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 葱 小松菜

- 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 蒟蒻

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 さばの節 おしろあじの節 昆布
酒 みりん 薄口醤油 砂糖 塩
塩麴