



本日の給食



令和8年5月27日(水)

二十四節気(小満)

～6月5日

離乳食



豚ミンチ 豆腐 青ねぎ
玉ねぎ 春雨 人参 白ごま
もやし エリンギ



☆麻婆豆腐

☆春雨サラダ

☆中華もやしスープ

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

豚肉、豆腐、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

青ねぎ、玉ねぎ、もやし
エリンギ、人参

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、春雨、白ごま、片栗粉

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、鶏がら、中華だし
濃口醤油、砂糖、酢、豆板醤