



本日の給食



令和8年5月18日(月)
二十四節気(立夏)
~5月20日

離乳食



里芋 枝豆 人参 牛蒡 鶏ミンチ
味噌汁(うすあげ 小松菜)



熊本県産 すいか
(プレミアム品種
肥後浪漫)



- ☆里芋そぼろ煮
- ☆枝豆入りきんぴらごぼう
- ☆味噌汁(うすあげ 小松菜)

おやつ

- 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 うす揚げ 味噌 白ごま

- 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

里芋 人参 牛蒡 枝豆 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 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 さばの節 おしろあじの節 昆布
酒 みりん 薄口醤油 砂糖 塩