



# 本日の給食



令和8年5月25日(月)  
二十四節気(小満)  
~6月5日

## 離乳食



玉子 ほうれん草 鯖  
みそ汁(大根 薄揚げ)



☆鯖の三色丼

☆胡瓜とカニカマの酢の物

☆みそ汁(大根 ねぎ 薄揚げ)

- 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】

- 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】

### 赤のお皿

玉子 鯖 薄揚げ かにかま

### 緑のお皿

ほうれん草 大根 きゅうり ねぎ

- 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】

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)

### 黄のお皿

米

### 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 濃口醤油  
砂糖 塩 酢