



本日の給食



令和8年5月12日(火)
二十四節気(立夏)
~5月20日



5歳児食事マナー



- ☆豆乳入りおからハンバーグ
- ☆添え野菜(キャベツ、トマト)
- ☆パプリカのソテー
- ☆コンソメスープ

デザート



キャラメルプリン



鶏ミンチ 人参 おから コーン トマト
グリーンピース ピーマン 黄パプリカ
赤パプリカ キャベツのコンソメ煮

- 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

おから 鶏ミンチ 豆乳
脱脂粉乳 ナチュラルチーズ

緑のお皿

玉ねぎ トマト キャベツ 人参
赤パプリカ 黄パプリカ グリーンピース
えのき コーン ピーマン

- 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】

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 キャラメルソース
練乳 黒蜜 片栗粉

白のお皿

酒 みりん 砂糖 塩 白ワイン コンソメ
鶏がら ケチャップ ウスターソース