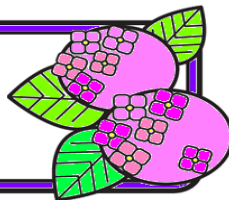




# 本日の給食



令和8年6月29日（月）  
二十四節気 夏至  
～7月6日まで



☆回鍋肉

☆添え野菜（レタス 粉ふき芋）

☆コーン春雨中華スープ

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 味噌

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

キャベツ ピーマン コーン レタス

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 春雨 じゃがいも

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

鶏ガラ 中華スープ 塩 胡椒 酒 みりん  
砂糖 コチュジャン 豆板醤 甜麺醬  
豆鼓 濃口醤油 XO醬