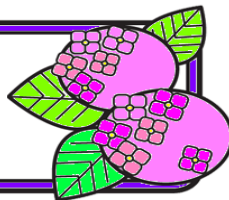




本日の給食



令和8年6月25日(水)
二十四節気 夏至
～7月6日まで



離乳食



☆カレーうどん

☆茄子と具たくさん

絹ごし揚げの煮びたし

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

薄揚げ 豆腐 豆乳

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

玉ねぎ 人参 いんげん しめじ
なす 青ネギ 筍 枝豆

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

うどん 片栗粉 油

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 砂糖 カレールー
薄口醤油 濃口醤油 みりん