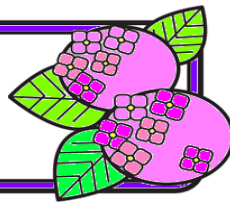




本日の給食



令和8年6月11日(木)
二十四節気(芒種)
~6月20日まで

離乳食



鶏肉 人参 ピーマン
玉ねぎ 水菜 豆乳



☆肉団子酢豚
☆揚げ餃子
☆かぼちゃ入り
豆乳中華スープ

- 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

鶏肉 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 ピーマン パプリカ
エリンギ 水菜 かぼちゃ 生姜

- 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 片栗粉 パン粉

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

ケチャップ 中華スープ 鶏がら
塩 胡椒 濃口醤油 酢