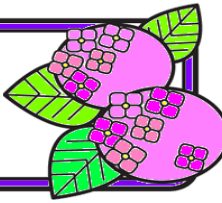




本日の給食



令和8年6月3日(水)
二十四節気(小満)
~6月5日まで

離乳食



竜田揚げ レタスのコンソメ煮
トマト もやし 味噌汁(オクラ)



- ☆ 竜田揚げ
- ☆ 甘海老のから揚げ
- ☆ もやし炒め
- ☆ サラダ(レタス トマト)
- ☆ 甘海老の味噌汁

甘海老づくし



- 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】

- 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

鶏肉 甘エビ 味噌

緑のお皿

トマト レタス もやし
オクラ

- 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

油 片栗粉 小麦粉2

白のお皿

かつお節 さばの節 むしろあじの節 昆布
酒 みりん 薄口醤油 濃口醤油
砂糖 塩 生姜