



本日の給食

令和 8年 8月 17日 (月)
二十四節気 (立秋)
~ 8月 22日 まで



☆炊き込みご飯

☆ひじき煮

☆万願寺のおかか炒め

☆みそ汁 (わかめ 豆腐)

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 ひじき わかめ 豆腐
かつお節

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

牛蒡 人参 万願寺

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 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・野菜ｽｰﾌﾟ・中華ｽｰﾌﾟ)

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 塩 砂糖