



本日の給食

令和 8年 8月 27日 (木)
二十四節気 (処暑)
~9月7日まで



☆フライドチキン

☆添え野菜

キャベツ、トマト、ブロッコリー

☆コンソメスープ

- 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

- 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 トマト ブロッコリー
人参 グリーンピース コーン

- 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 サラダ油 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

コンソメ 鶏ガラ しょうが
薄口醤油 塩