

今日の給食

令和8年9月28日（月）
二十四節気（秋分）
～10月7日まで



☆里芋揚げそぼろあんかけ

☆小松菜の煮浸し

☆いんげんのごま和え

☆みそ汁（豆腐、わかめ）

世界初の「ベーコン節」

「食のミシュラン」と称される
国際味覚審査機構で
三ツ星を連続受賞した
新・炭火仕上げベーコン。

その最高品質のベーコンをもとに
節の製法と当ファーム独自の
技術を組み合わせて生まれたのが
「ベーコン節」です。

「西洋の鰯節」とも称される
香り豊かで深い旨味が特徴の
ベーコン節は、あらゆる料理に活用できると
高い評価を受けています。

- 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 うすあげ ベーコン
豆腐 わかめ

- 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

小松菜 いんげん

- 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 里芋 油 白ごま 片栗粉

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

かつお節 さばの節 おしろあじの節
薄口醤油 酒 みりん 塩 砂糖