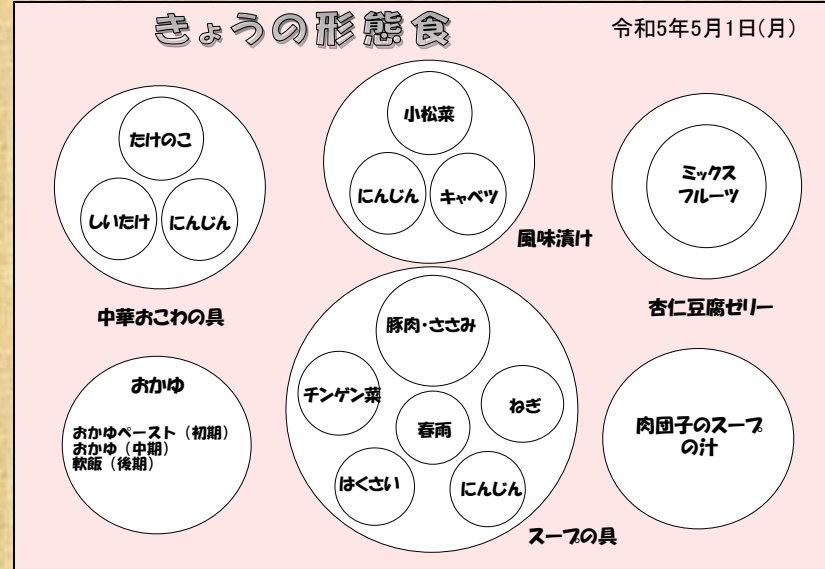


5月1日(月)

牛乳
中華おこわ
肉団子のスープ
風味漬け
杏仁豆腐ゼリー

風味漬けは、味付に昆布茶を使用
しています。昆布のうまみがきい
た和え物です。

普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月2日(火)

牛乳
ごはん
たぬき汁
さわらの葱みそ焼き
青菜のごまあえ
抹茶プリン

5月2日は八十八夜です。暦の上ではこの日から夏で、この日に摘んだお茶(一番茶)を飲むと元気に一年過ごせるといわれています。

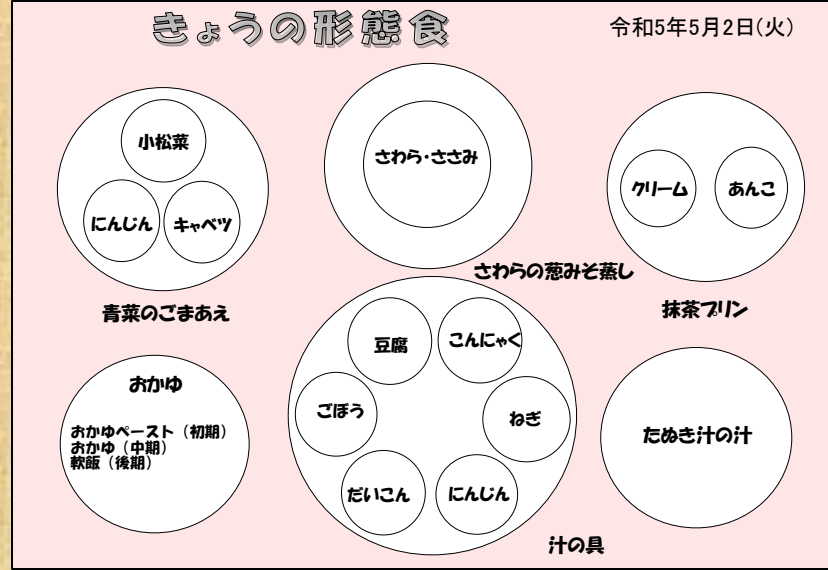
後期食



中期食



普通食



初期食

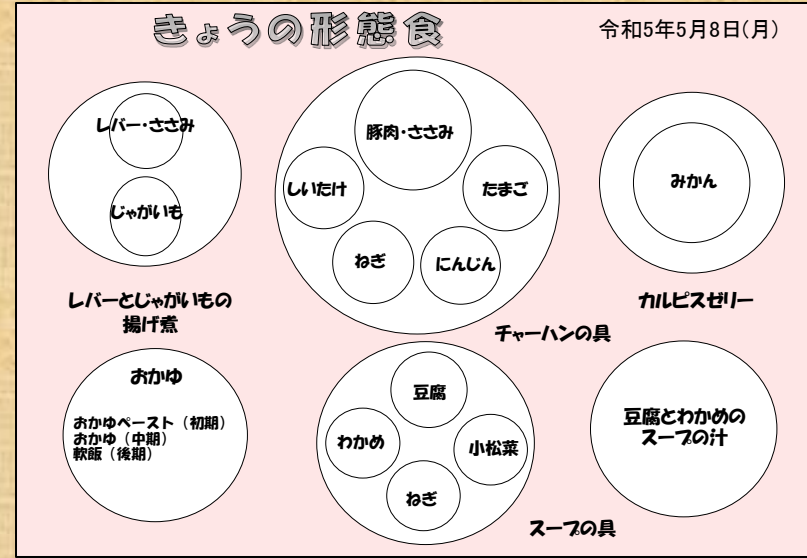


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつかます。

5月8日(月)

牛乳
チャーハン
豆腐とわかめのスープ
レバーとじゃがいもの揚げ煮
カルピスゼリー

レバーは、しょうが、にんにく、しょうゆに漬け込み、片栗粉をまぶして揚げ、ケチャップ、ソース、砂糖、みそを合わせたたれを絡めることで食べやすくしました。



普通食



後期食



中期食



初期食



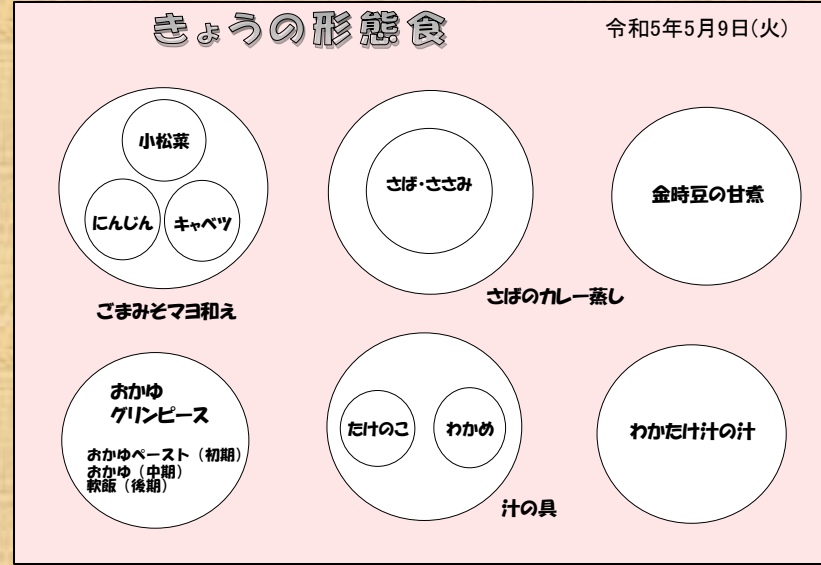
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月9日(火)

牛乳
グリーンピースごはん
若竹汁
さばのカレー焼き
ごまみそマヨ和え
うずら豆の甘煮

春が旬のグリーンピースとたけのこを使った献立です。生のグリーンピースはこの時期ならではの香りと味が楽しめます。
煮豆は、うずら豆を使用しました。

普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

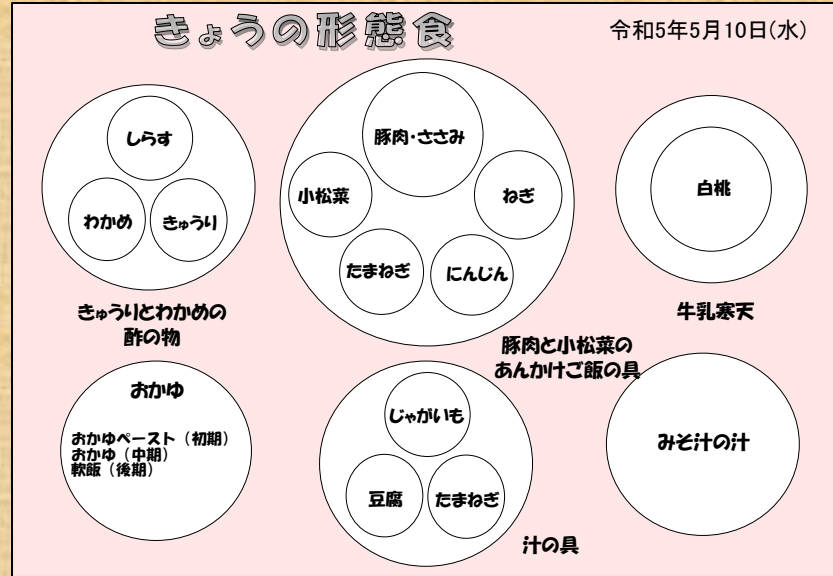
5月10日(水)

牛乳

豚肉と小松菜のあんかけご飯
みそ汁 (じゃがいも、玉ねぎ、生揚げ)
きゅうりの酢の物
牛乳寒天(白桃缶入り)

豚肉と、小松菜、玉ねぎ、にんじんなど、具たくさんのだんぶりです。野菜は火を通すとかさが減るので、たっぷり食べられます。甘辛い味付で、ごはんが進みますね。

普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつかます。

5月11日(木)

牛乳

アーモンドトースト
クラムチャウダー
キャベツとツナのサラダ
紅茶ゼリー(レモン)

アーモンドトーストは、粉末のアーモンドとバター、砂糖を合わせて、食パンにぬって焼いた料理です。焼きすぎるとかたくなるので、スチームをかけながらオーブンで焼いています。

後期食



中期食

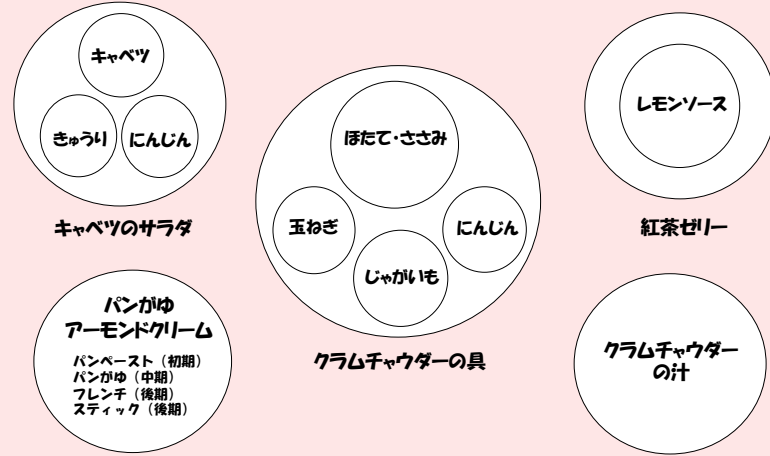


普通食



きょうの形態食

令和5年5月11日(木)

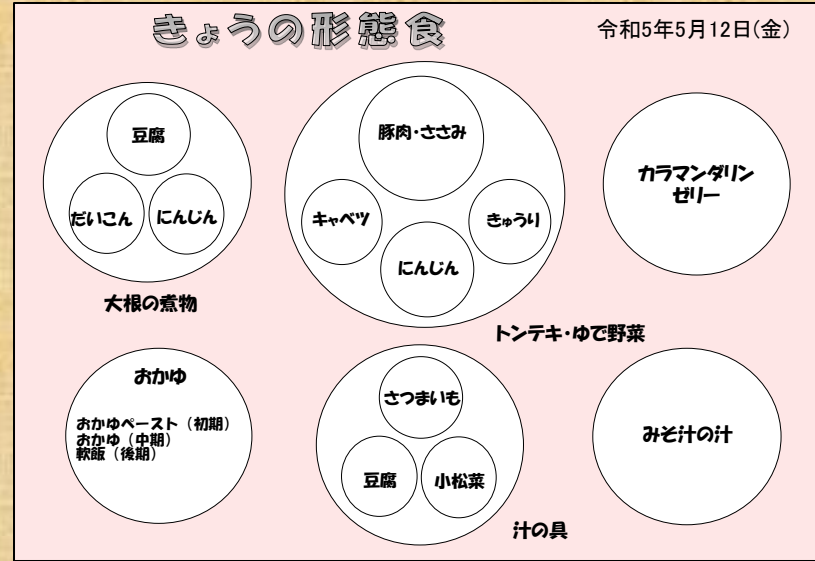


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月12日(金)

牛乳
ごはん
みそ汁(さつまいも、生揚げ)
トンテキ・ゆで野菜
切干大根の煮物
カラマンダリン

トンテキは三重県四日市市のご当地グルメです。豚肉のステーキにウスターソースを使ったソースをかけて千切りキャベツを添えて食べます。給食では薄切り肉を使って食べやすくしています。



普通食



後期食



中期食



初期食

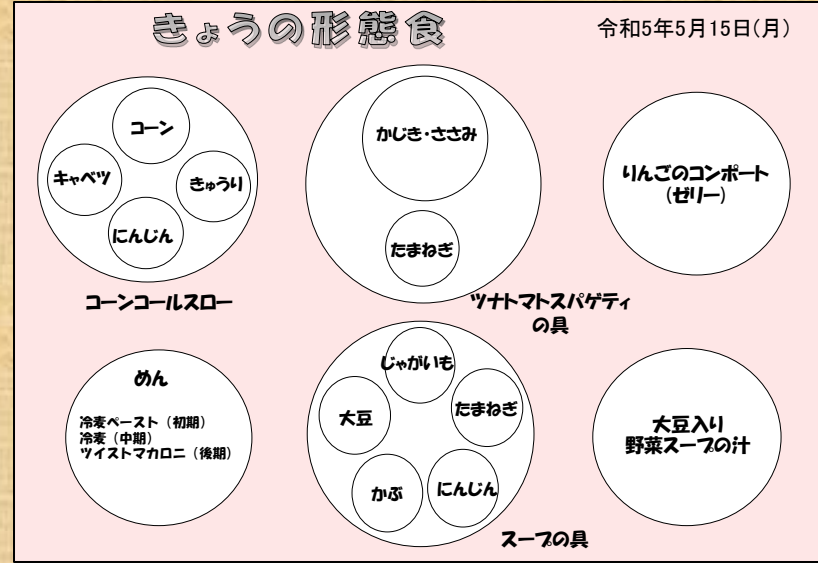


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月15日(月)

牛乳
ツナトマトスパゲティ
大豆入り野菜スープ
コーンコールスロー
りんごのコンポート

トマトソースは、ホールトマトとトマトペースト、玉ねぎの水分で煮込み、ツナとスキムミルク、粉チーズを仕上げに加えています。



普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

5月16日(火)

牛乳
ごはん
すまし汁(豆腐、ほうれん草)
黒むつの照り焼き
肉みそポテト
野菜と厚揚げのごま酢和え

肉みそポテトは、一口大に切ったじゃがいもを油で揚げ、ひき肉、ねぎ、しょうが、みそ、砂糖などで作った肉みそあんをかけた人気メニューです。

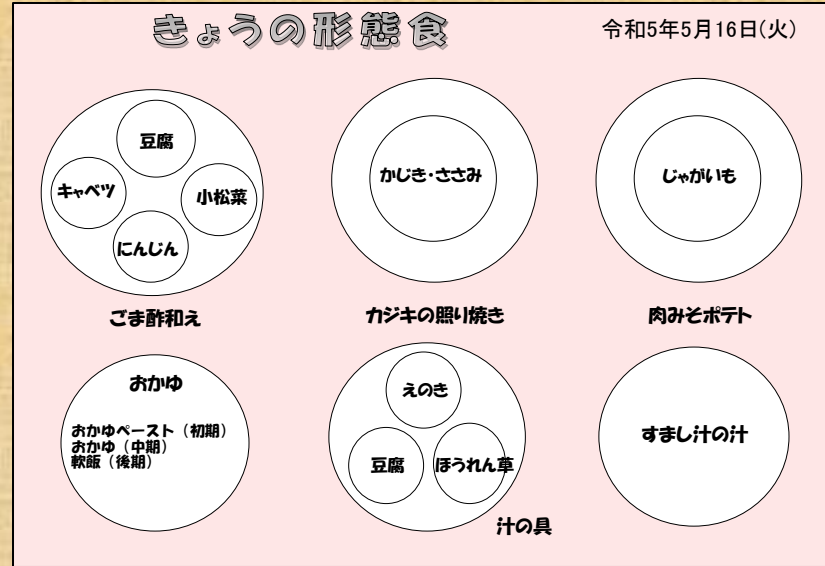
後期食



中期食



普通食

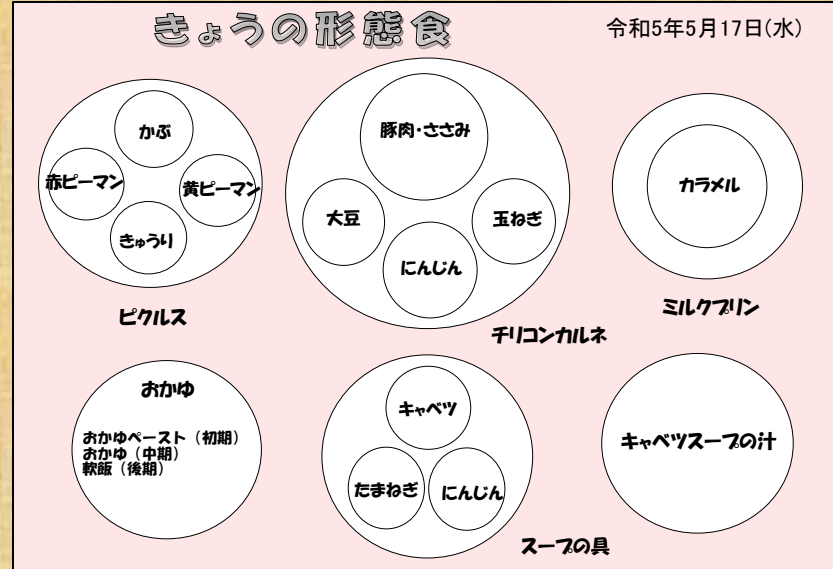


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月17日(水)

牛乳
チリコンカルネライス
キャベツスープ
ピクルス
プリン

プリンは、100℃以下の温度でゆっくり蒸すことでなめらかに仕上がります。カラメルソースも手作りです。



普通食



後期食



中期食



初期食

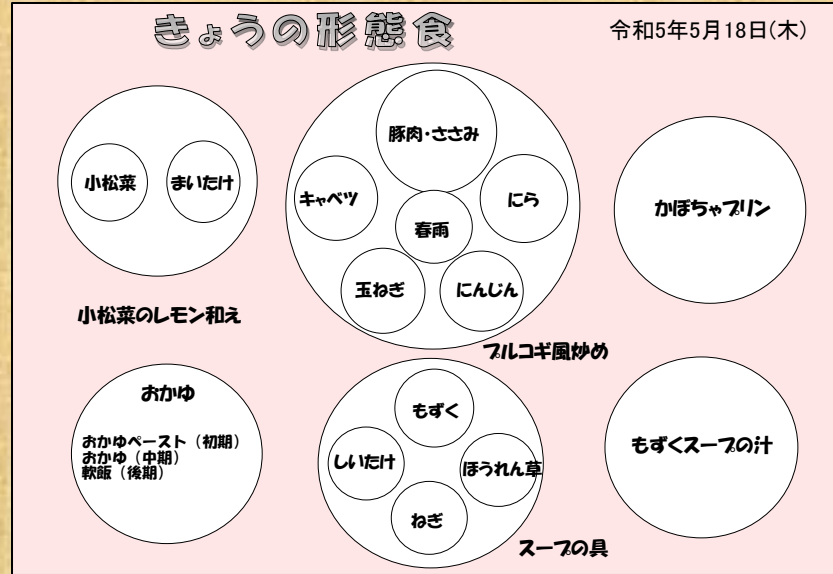


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

5月18日(木)

牛乳
ごはん
もずくスープ
プルコギ風炒め
小松菜のレモン和え
かぼちゃプリン

プルコギは、韓国のすき焼きのような料理です。肉に甘辛く下味をつけて炒め、野菜と春雨を加えて混ぜあわせます。ごはんに合うおかずです。



普通食



後期食



中期食



初期食



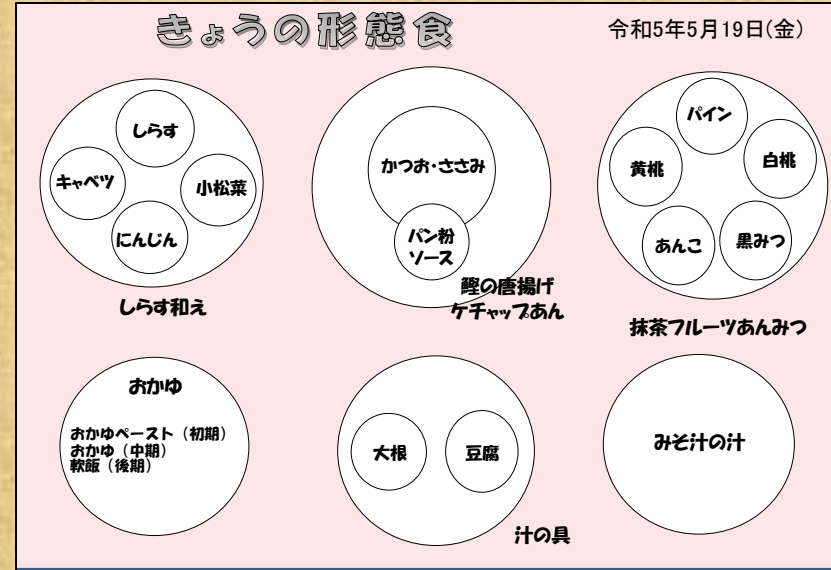
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月19日(金)

【静岡県の郷土料理】

牛乳
ごはん
みそ汁(大根、油揚げ)
鰹のから揚げケチャップあん
しらす和え
抹茶フルーツあんみつ

鰹の水揚げとお茶の収穫量が日本一の静岡県。今日は、旬の鰹と抹茶を使った献立です。



普通食



後期食



中期食



初期食

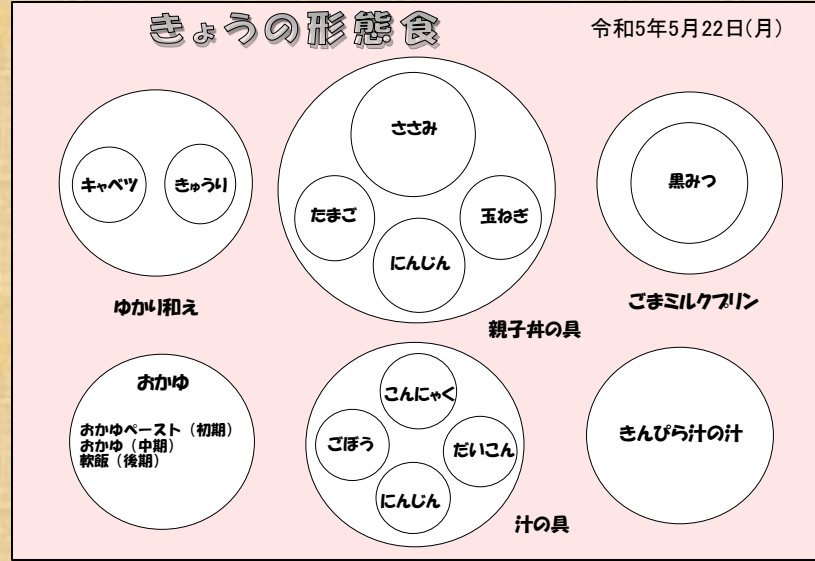


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月22日(月)

牛乳
親子丼
きんぴら汁
ゆかり和え
ごまミルクプリン

親子丼は、鶏肉とたまねぎをだしで煮て調味した後、卵を加えてオーブンで蒸し焼きにして、やわらかく仕上げています。



普通食



後期食



中期食



初期食

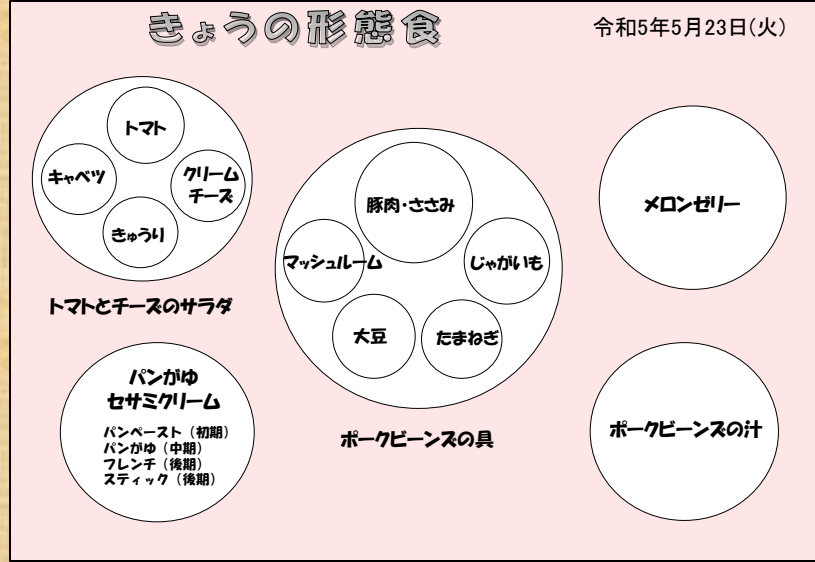


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月23日(火)

牛乳
セサミトースト
ポークビーンズ
トマトとカッテージチーズのサラダ
メロン

カッテージチーズは、熱くした牛乳に少量の砂糖とレモン汁を加えてかき混ぜ、ざるなどに開けて水分を切って作ります。



普通食



後期食



中期食



初期食

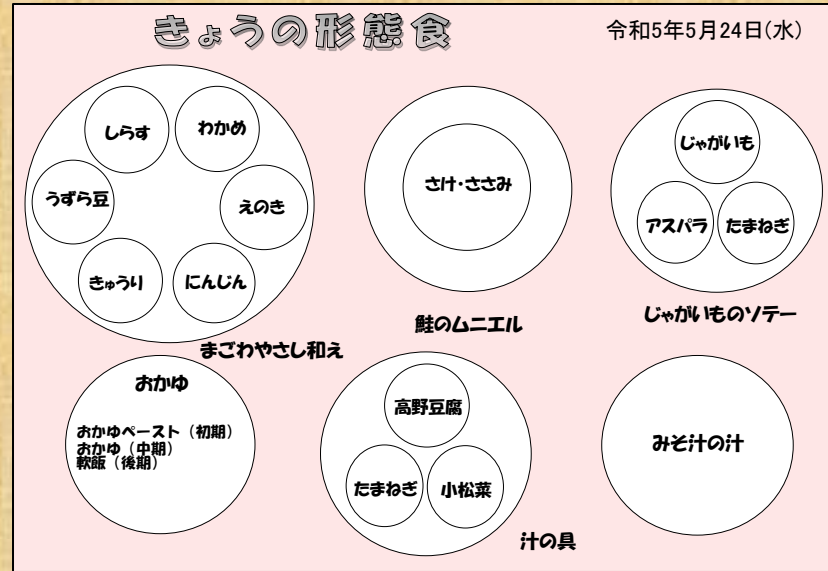


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつかます。

5月24日(水)

牛乳
ごはん
みそ汁(小松菜、高野豆腐)
鮭のムニエル
じゃがいもとアスパラのソテー
まごわやさし和え

今日は、一日の食事でもとりたい食材の頭文字をつなげた「まごわやさしい」をたっぷり使った和え物です。



普通食



後期食



中期食



初期食



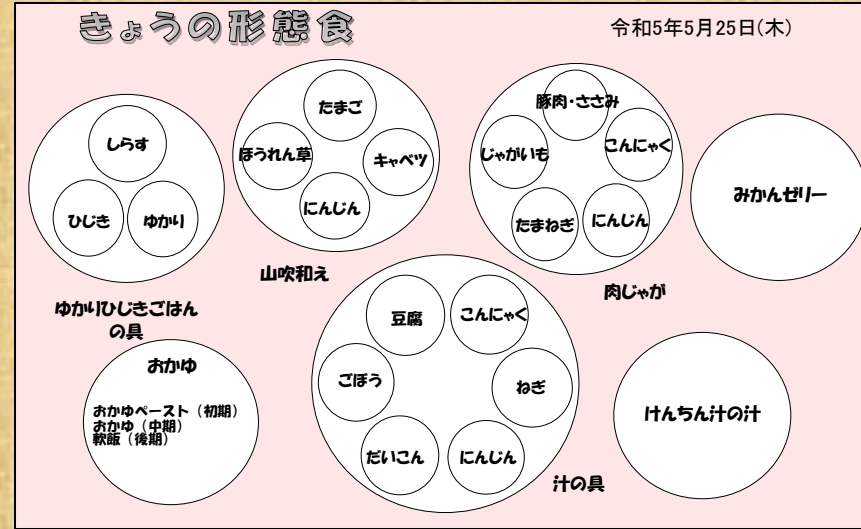
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

5月25日(木)

牛乳
ゆかりひじきごはん
けんちん汁
肉じゃが
山吹和え
みかんゼリー

山吹和えは、炒り卵を春先に咲く山吹の花に見立てた和え物です。いろどりがきれいですね。

普通食



後期食



中期食



初期食

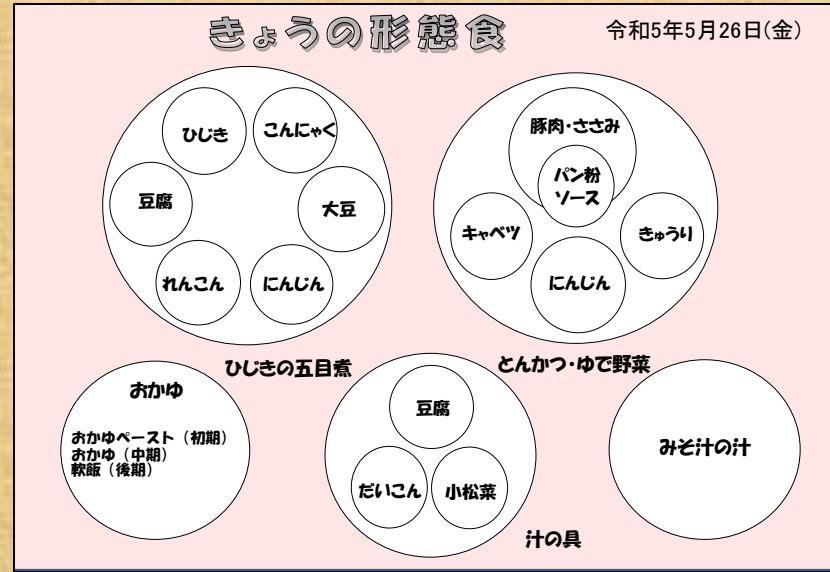


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月26日(金)

牛乳
ごはん
みそ汁(大根、油揚げ、小松菜)
ミルフィーユカツ
ゆで野菜
ひじきの五目煮

村山のとんかつは、やわらかく食べやすくするために、薄切りの豚肉を数枚重ねています。形態食には揚げパン粉ソースがかかっています



普通食



後期食



中期食



初期食



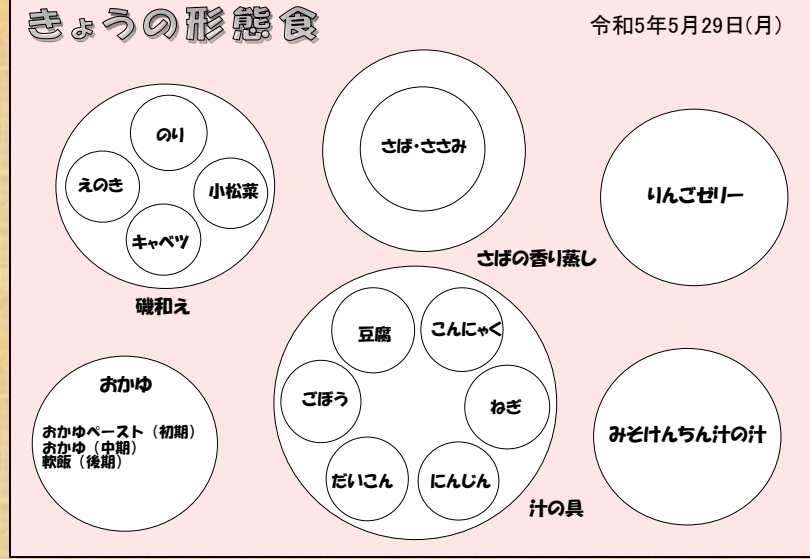
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月29日(月)

牛乳
ごはん
みそけんちん汁
さばの香り焼き
磯和え
りんごゼリー

さばは、おろし玉ねぎ、しょうゆ、ウスターソース、山椒を合わせたたれに漬けています。様々な香辛料の香りが食欲をそそる料理です。

普通食



後期食



中期食



初期食

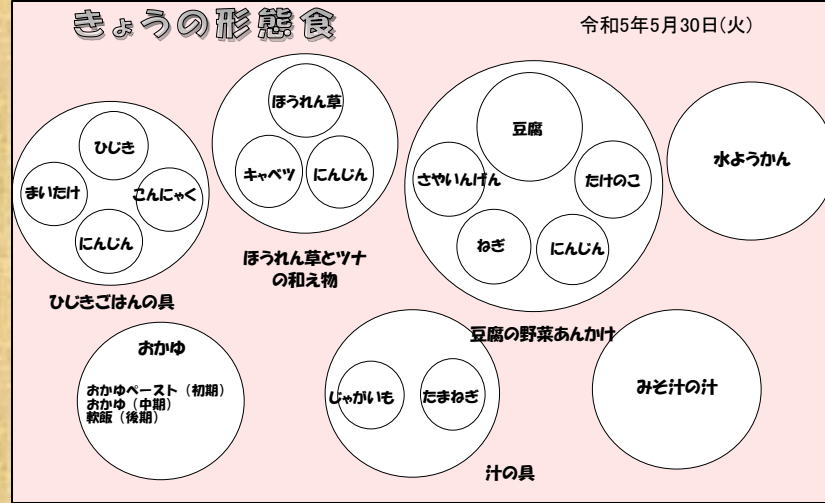


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月30日(火)

牛乳
ひじきごはん
みそ汁(じゃがいも、玉ねぎ)
豆腐の野菜あんかけ
ほうれん草とツナの和え物
水ようかん

水ようかんは、こしあんを寒天液で固めたお菓子です。さっぱりとした口当たりが、暑い季節によく合います。



普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月31日(水)

牛乳
ごはん
ワンタンスープ
えびと豆腐のチリソース
野菜のごまだれ和え

給食では、中華料理のエビのチリソースに絹ごし豆腐を入れます。豆腐のやわらかさと大豆の甘味がチリソースとよく合います。

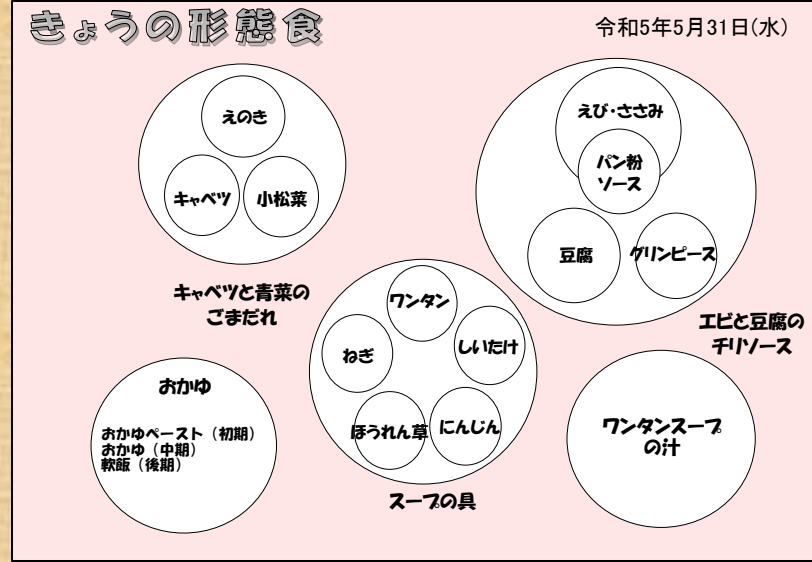
後期食



中期食



普通食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。