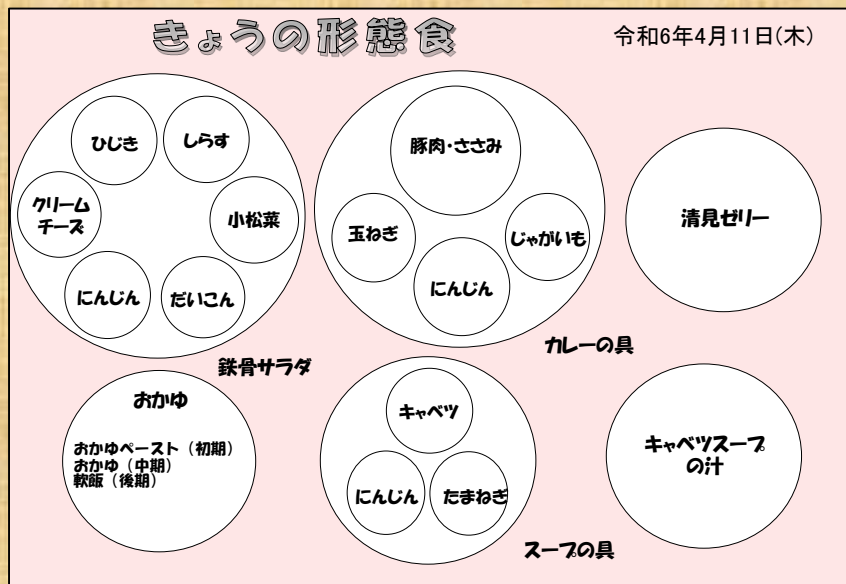


4月11日(木)

牛乳
カレーライス
キャベツのスープ
鉄骨サラダ
清見

初日は、カレーライスと定番の組み合わせの鉄骨サラダです。ひじき、小松菜、しらす、チーズなど、鉄分とカルシウムたっぷりのサラダです。



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。

4月12日(金)

牛乳
ごはん
みそ汁 (大根、油揚げ)
チーズハンバーグ
フライドポテト
おひたし

肉だねで、ごろっと大きなチーズを包んだハンバーグです。
形態食はクリームチーズを添えています。

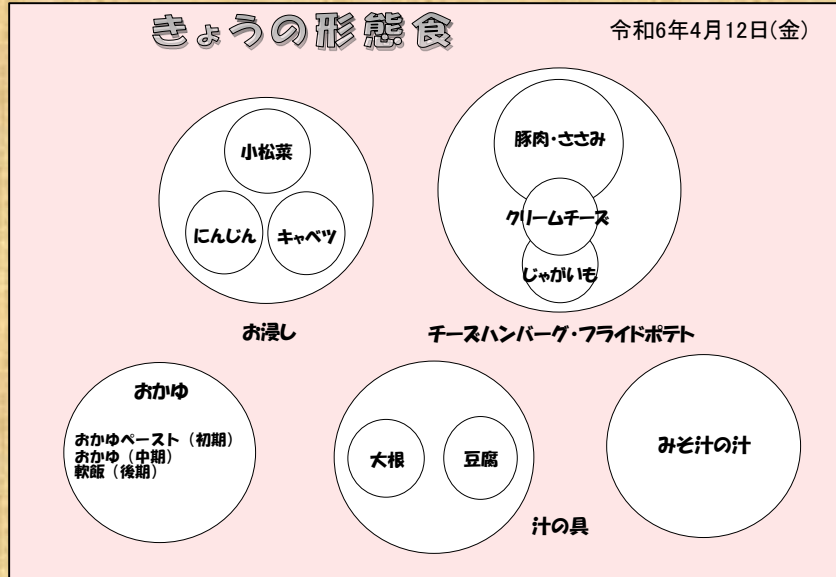
後期食



中期食



普通食



初期食



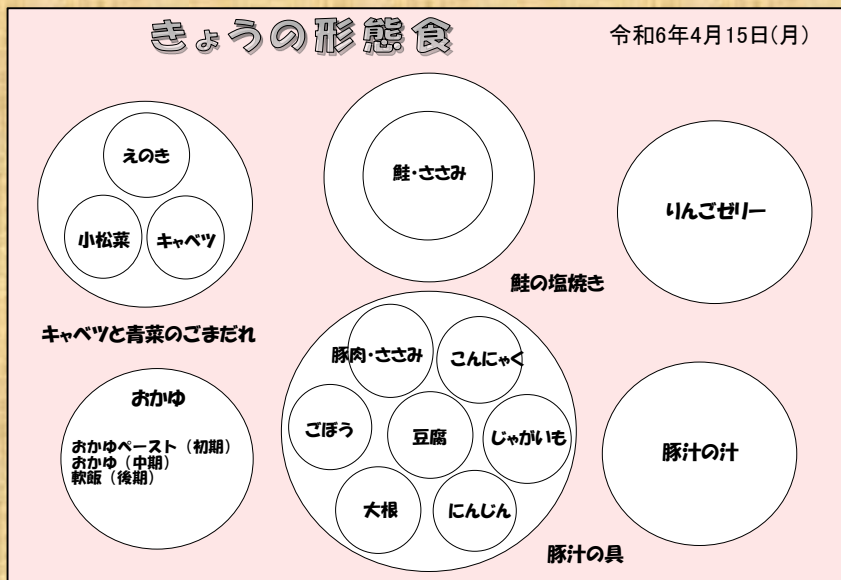
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

4月15日(月)

牛乳
ごはん
豚汁
鮭の塩焼き
キャベツと青菜のごまだれ
りんごゼリー

最初の魚料理は、なじみのある「鮭の塩焼き」にしました。

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。

4月16日(火)

牛乳

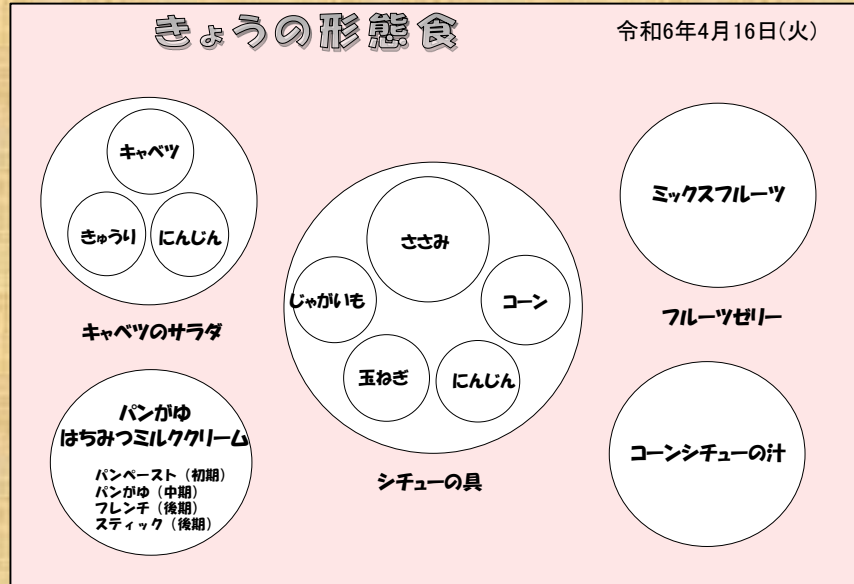
ハニートースト

コーンシチュー

キャベツのサラダ

フルーツゼリー

コーンシチューは、クリームシチューに、クリームコーンとホールコーンを加えて、甘みとコクのあるシチューに仕上げました。



普通食



後期食



中期食



初期食

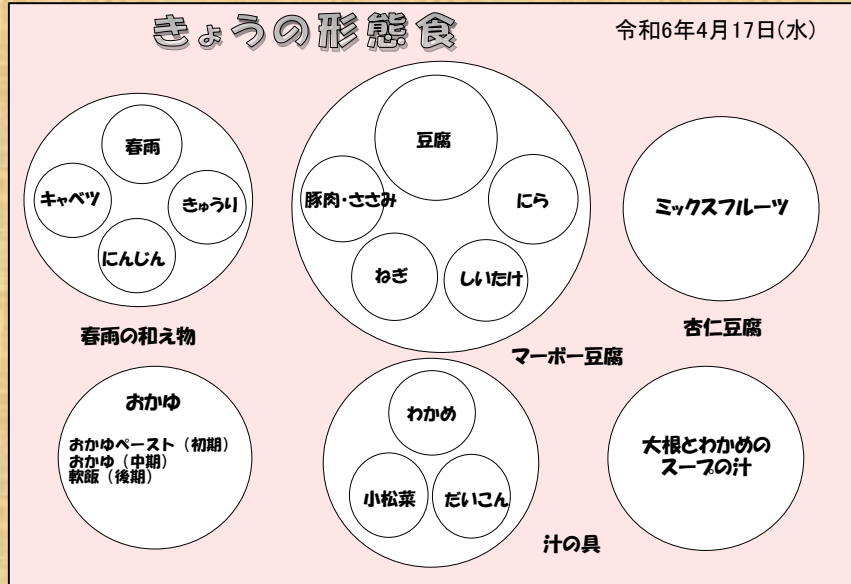


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

4月17日(水)

牛乳
ごはん
大根とわかめのスープ
マーボー豆腐
春雨の和え物
杏仁豆腐

マーボー豆腐は辛さは控えめです。
ごはんにかけて、マーボー丼にして
食べてもおいしいですね。



普通食



後期食



中期食



初期食

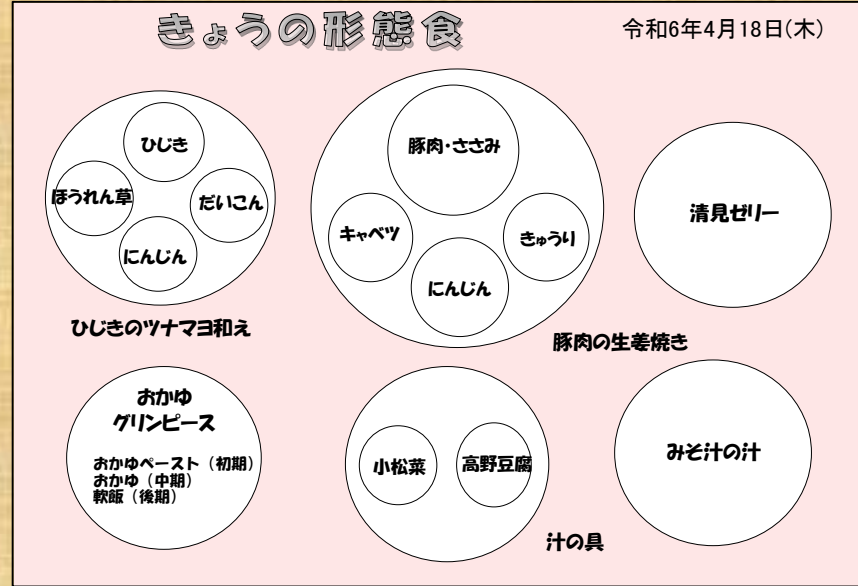


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

4月18日(木)

牛乳
グリーンピースごはん
みそ汁(小松菜、高野豆腐)
豚肉の生姜焼き、ゆで野菜
ひじきのツナマヨ和え

旬のグリーンピースを塩ゆでにして、
ごはん混ぜました。鮮やかな緑色
が春らしいですね。



普通食



後期食



中期食



初期食

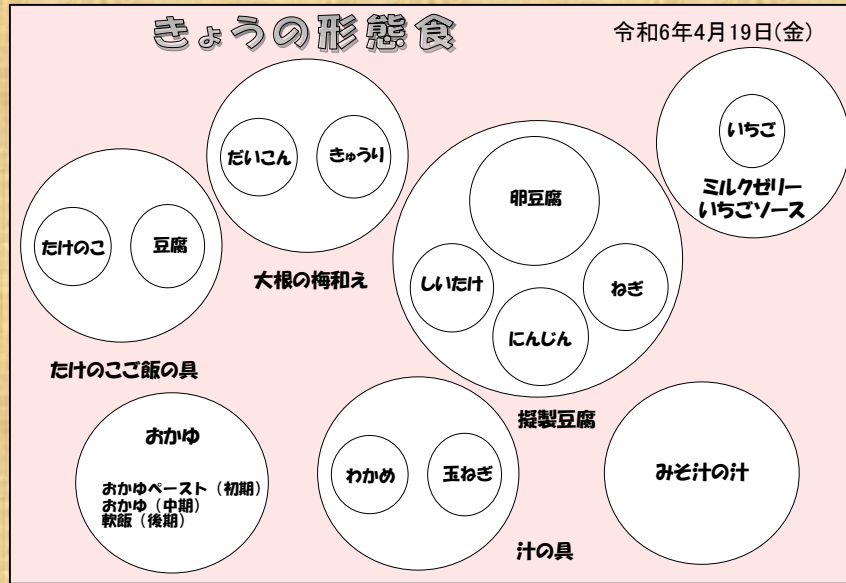


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

4月19日(金)

牛乳
たけのこごはん
みそ汁(わかめ、玉ねぎ)
擬製豆腐
大根の梅風味
ミルクゼリーいちごソース

旬のたけのこをごはんに炊き込みました。
新鮮なたけのこを使えるのは、今の時期
だけです。香り豊かで甘みのある春なら
ではの味です。



普通食



後期食



中期食



初期食

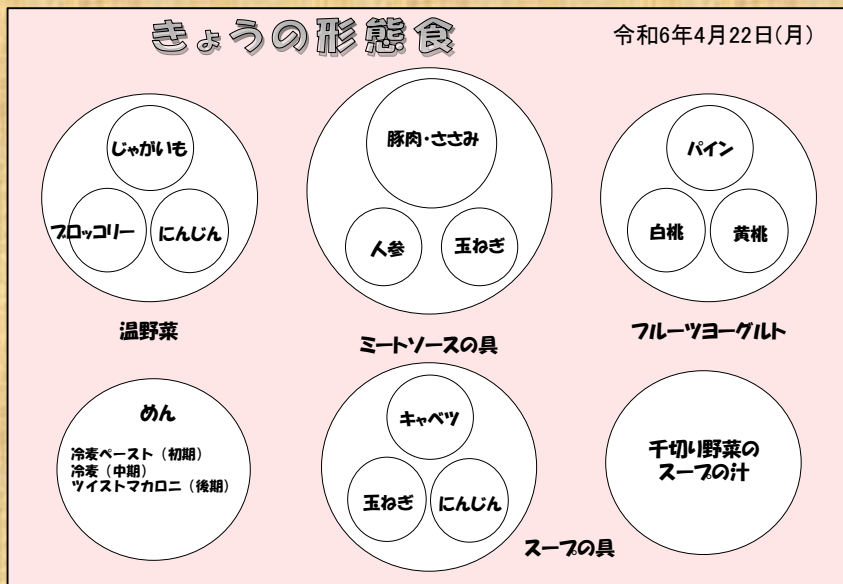


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

4月22日(月)

牛乳
スパゲティミートソース
千切り野菜のスープ
温野菜のサラダ
フルーツヨーグルト

ミートソースは、ひき肉、玉ねぎ、にんじん、セロリをじっくり炒め、トマト缶を加えてコトコト煮込んだものです。



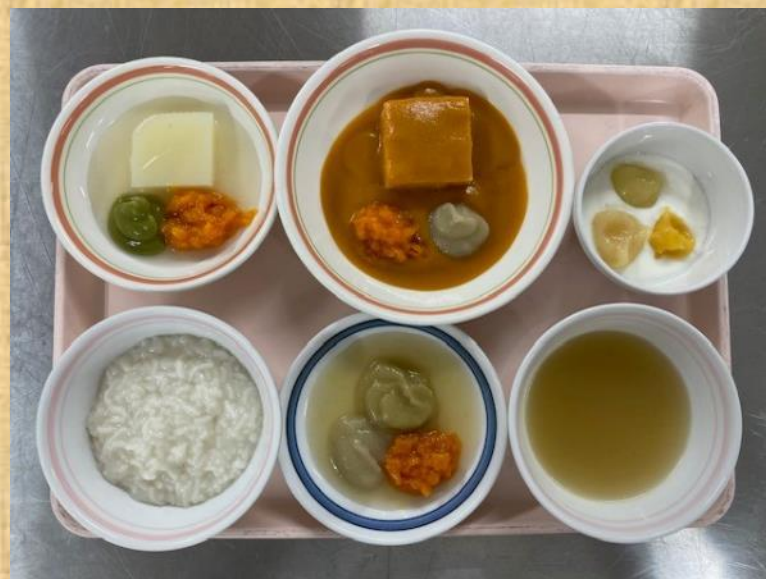
普通食



後期食



中期食



初期食

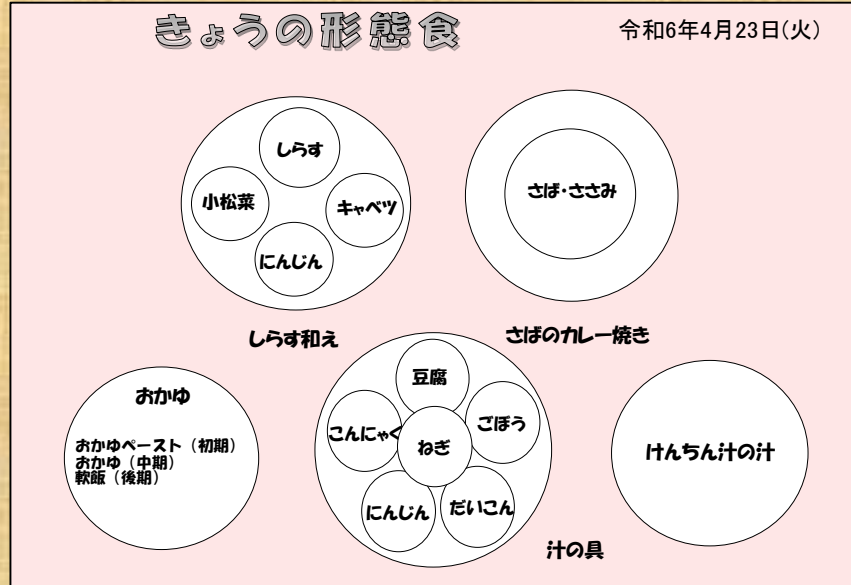


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

4月23日(火)

牛乳
ごはん
けんちん汁
さばのカレー焼き
しらす和え

カレー粉と醤油で味付けした魚料理
です。食べやすく、ごはんにも合う
一品です。



普通食



後期食



中期食



初期食

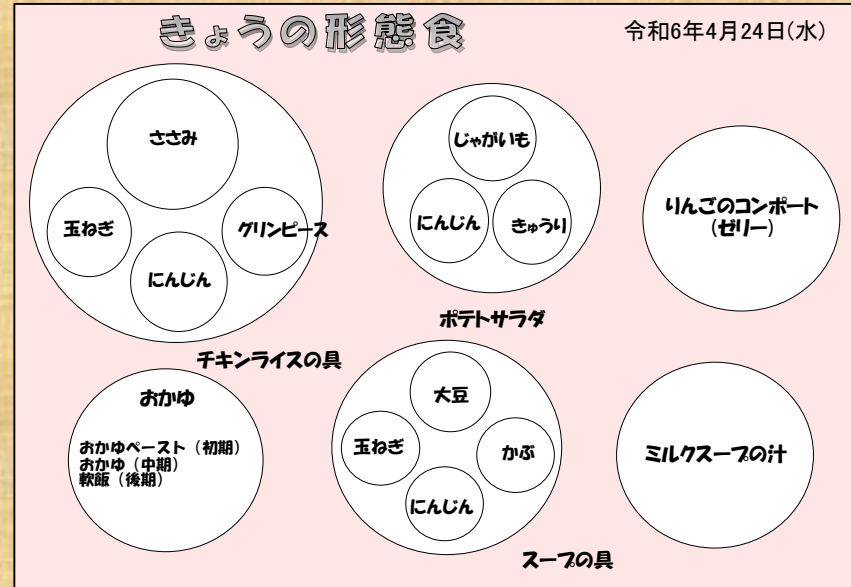


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

4月24日(水)

牛乳
チキンライス
ミルクスープ
マセドアンサラダ
りんごのコンポート

マセドアンはフランス語で、さいの目(小さい角切り)のことです。コロコロに切った野菜をマヨネーズソースで和えました。



普通食



後期食



中期食



初期食

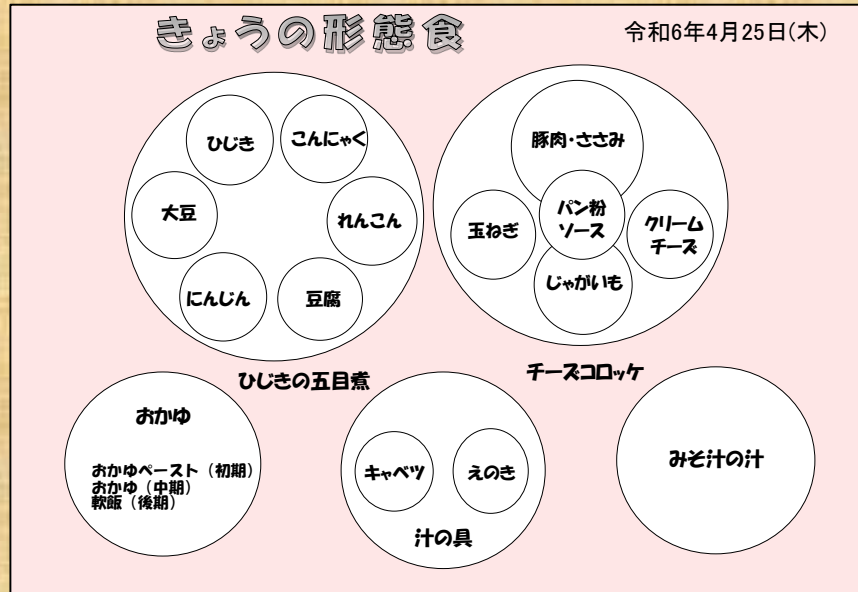


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

4月25日(木)

牛乳
ごはん
みそ汁(キャベツ、えのき)
チーズコロッケ
ひじきの五目煮

今日のコロッケには、角切りのチーズを混ぜています。ごはんのおかずにもなるコロッケです。



普通食



後期食



中期食



初期食

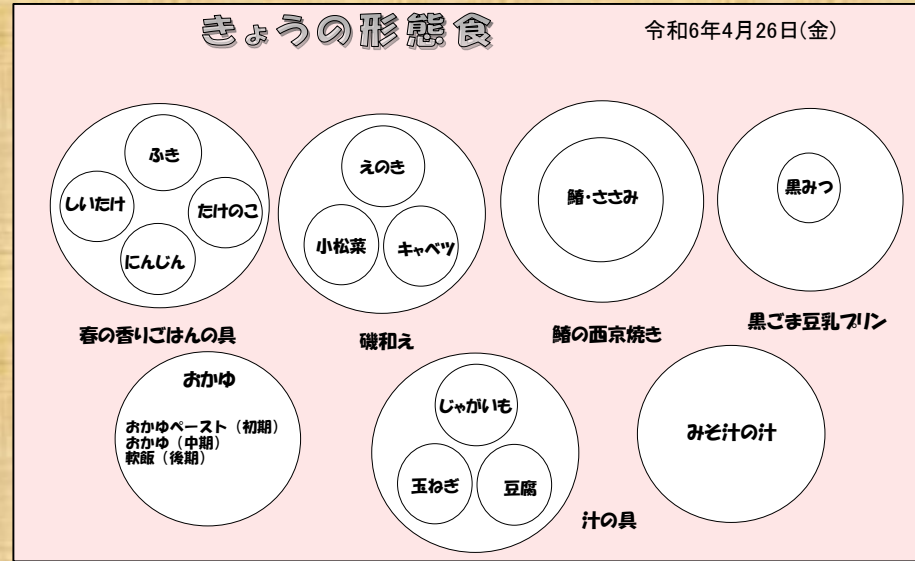


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

4月26日(金)

牛乳
春の香りごはん
みそ汁(じゃがいも、玉ねぎ)
鯖の西京焼き
磯和え
黒ごま豆乳プリン

春ならではの野菜、「たけのこ」と「ふき」のごはんです。下ゆでしてから鶏挽肉や人参と一緒に煮て、ごはん混ぜました。



普通食



後期食



中期食



初期食

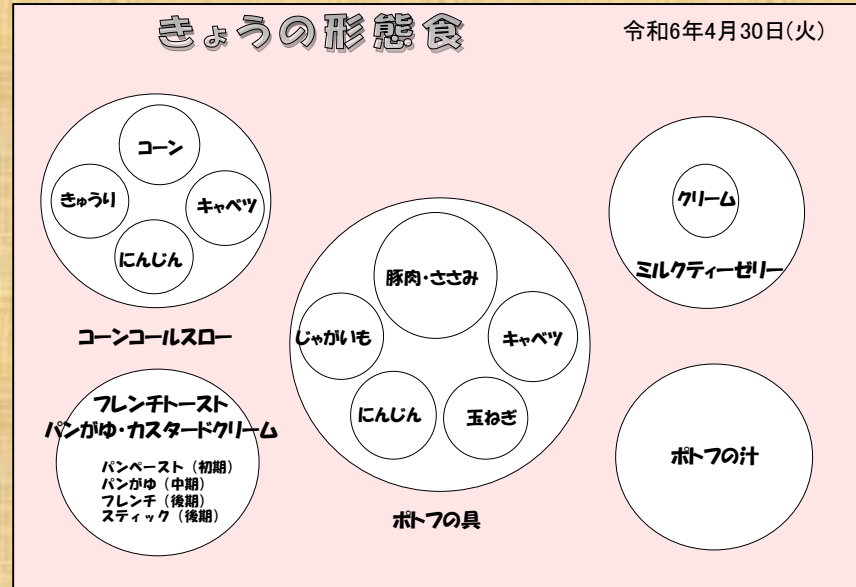


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

4月30日(火)

牛乳
フレンチトースト
ポトフ
コーンコールスロー
ミルクティーゼリー

中・後期食のフレンチトーストは、パン粉状にした食パンを、たまご・牛乳・砂糖の液と合わせて蒸して作りました。見た目は似ていますが、食形態に合わせてやわらかさを変えています。



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。