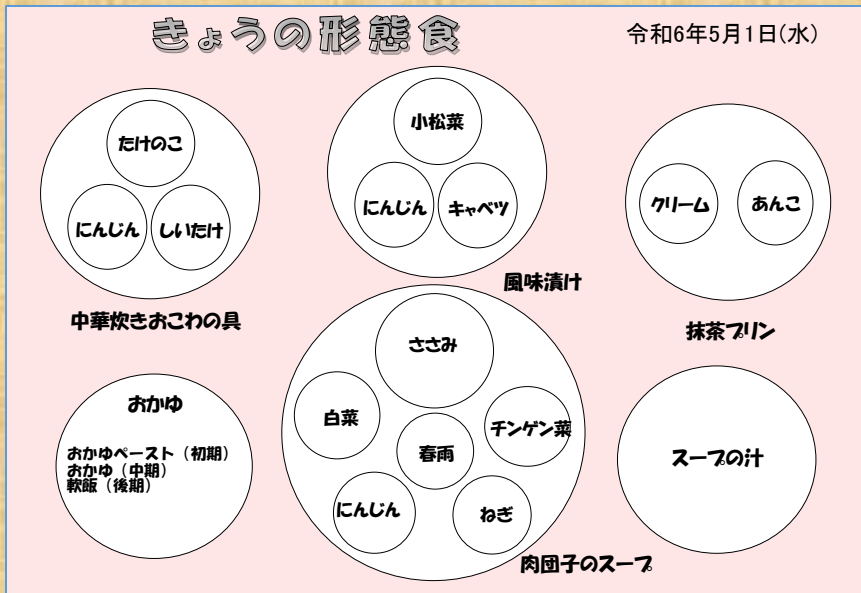


5月1日(水)

牛乳
中華おこわ
肉団子のスープ
風味漬け
抹茶プリン

5月はお茶の収穫、新茶の時期です。抹茶はお茶の葉を粉末にしたもので、日光を当てないように育てるので色が鮮やかで甘みのあるお茶になります。



普通食



後期食



中期食



初期食

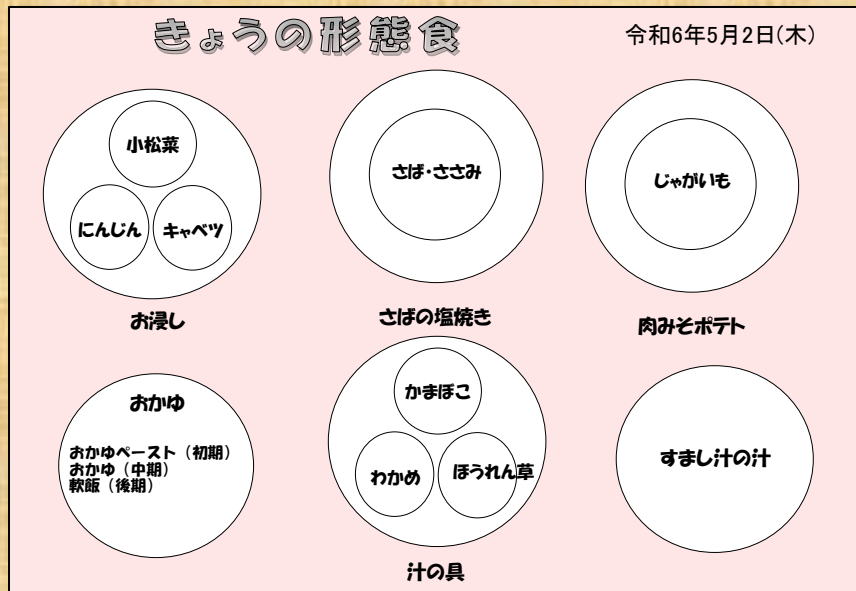


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

5月2日(木)

牛乳
ごはん
すまし汁 (かまぼこ、わかめ)
さばの塩焼き
肉みそポテト
お浸し

肉みそポテトは、素揚げにしたじゃがいもに肉味噌をかけた料理です。



普通食



後期食



中期食



初期食

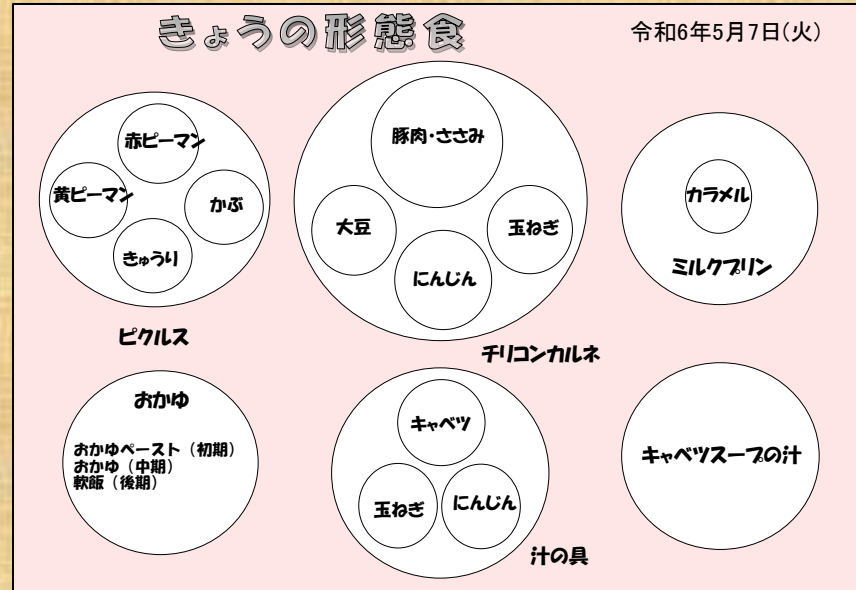


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がります。

5月7日(火)

牛乳
チリコンカルネライス
キャベツのスープ
ピクルス
手作りプリン

低めの温度で、じっくり時間をかけて蒸すことで、やわらかくなめらかなプリンになります。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8日(水)

牛乳
ごはん
沢煮みそ椀
さわらのマヨネーズ焼き
しらす和え
カルピスゼリー

マヨネーズ、みそ、すりごま、みりんを合わせたソースをかけて焼いたマヨネーズ焼きは、魚だけでなく鶏肉などでもおいしくできます。



普通食



後期食



中期食



初期食

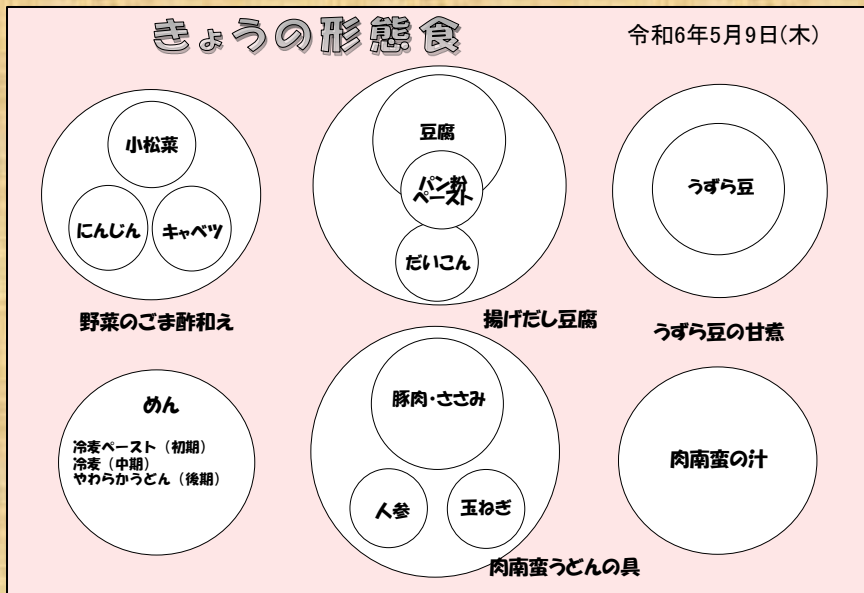


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月9日(木)

牛乳
ごはん
肉南蛮うどん
揚げだし豆腐
糸寒天と野菜のごま酢和え
うずら豆の甘煮

めん類は2週間に1回の頻度で提供しています。うどん、スパゲティ、ラーメン、焼きそばなどいろいろなめん類を出していきます。



普通食



後期食



中期食



初期食

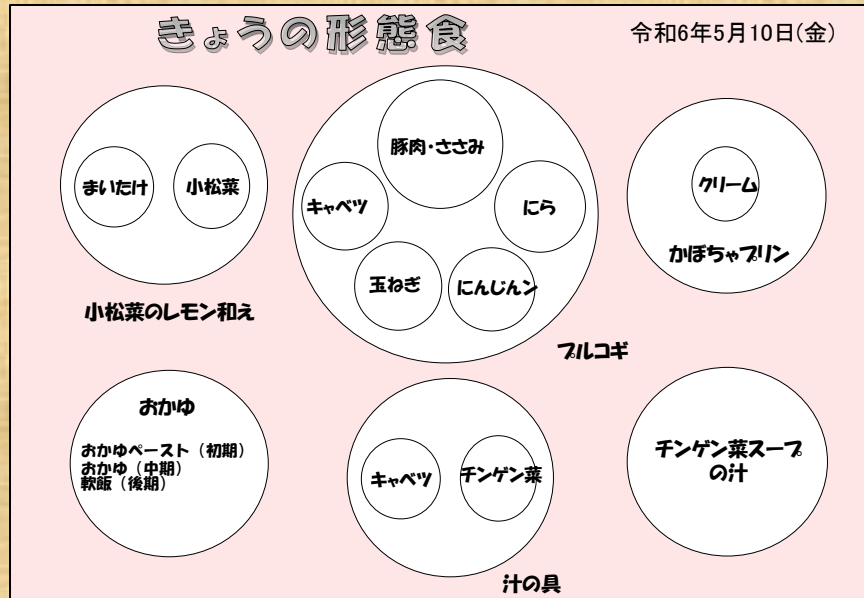


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月10日(金)

牛乳
ごはん
チンゲン菜のスープ
プルコギ
小松菜のレモン和え
かぼちゃプリン

レモン和えは、少し砂糖を加えて、甘酸っぱいたれで和えます。レモンの酸味がさわやかな和え物です。



普通食



後期食



中期食



初期食

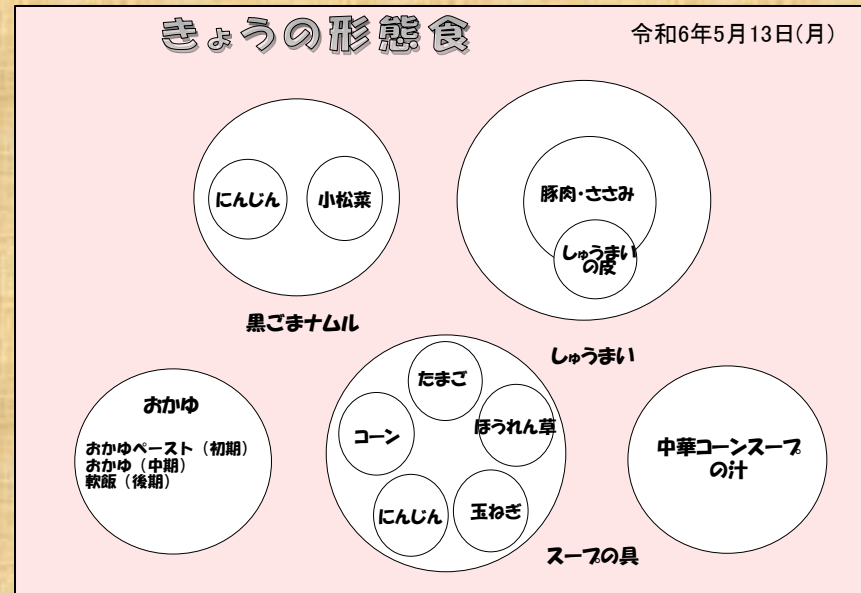


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月13日(月)

牛乳
ごはん
中華コーンスープ
もち米しゅうまい
黒ごまナムル

肉だねに、もち米をまぶして蒸したしゅうまいです。もち米が肉汁を吸って旨味を閉じ込めてくれます。



普通食



後期食



中期食



初期食

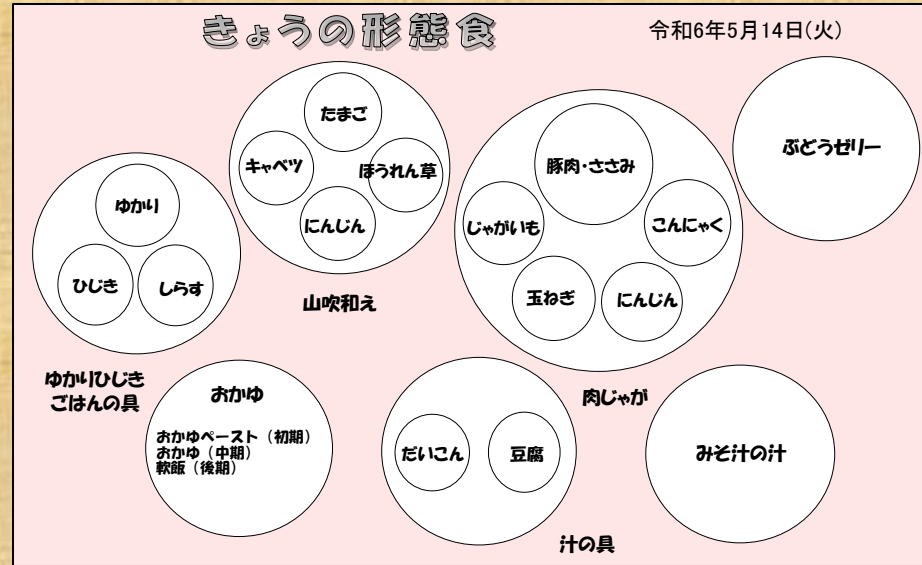


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

5月14日(火)

牛乳
ゆかりひじきごはん
みそ汁 (大根、油揚げ)
肉じゃが
山吹和え
ぶどうゼリー

形態食もゆかりを煮だしたゼリーを
ごはんにかけています。しその香りと
甘酸っぱさがさわやかです。



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15日(水)

牛乳

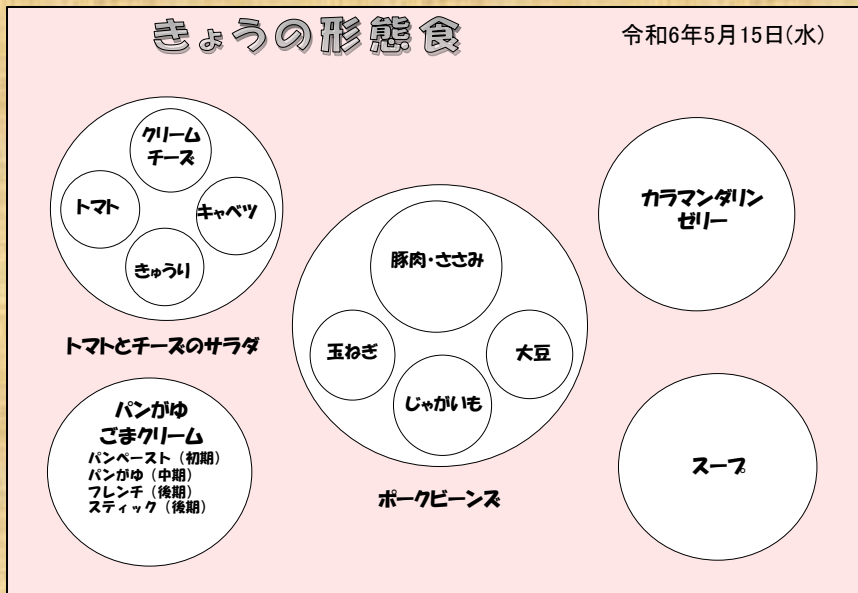
セサミトースト

ポークビーンズ

トマトとカッテージチーズのサラダ

カラマンダリン

すりごま、バター、砂糖を合わせてパンにぬって焼いた、ごまの香りが香ばしいトーストです。アーモンドの粉でもおいしいです。



普通食



後期食



中期食



初期食

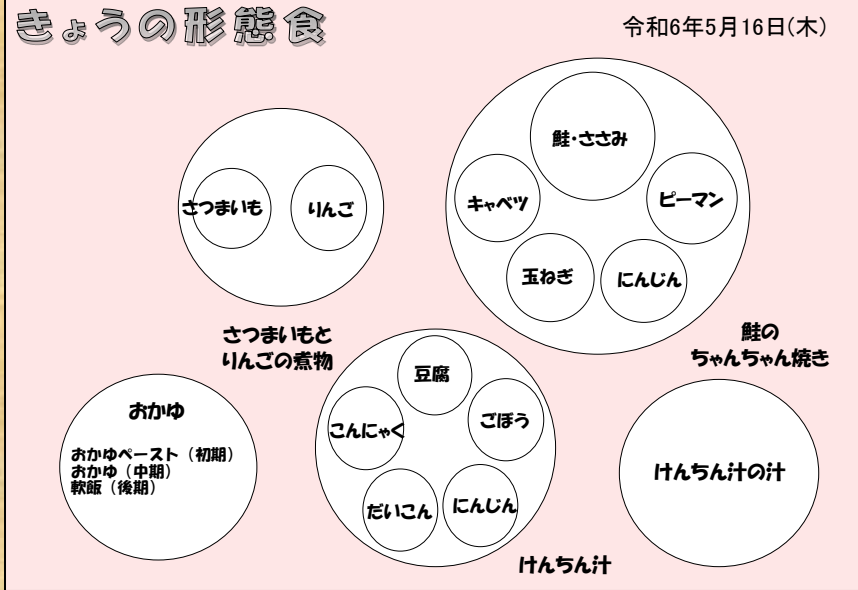


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつかます。

5月16日(木)

牛乳
ごはん
けんちん汁
鮭のちゃんちゃん焼き
さつまいもとりんごの甘煮

ちゃんちゃん焼きは、鮭にみそバターで味付けした野菜あんをかけています。ごはんが進むおかずです。



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かます。

5月17日(金)

牛乳
ごはん
みそ汁 (小松菜、高野豆腐)
ミルフィーユカツ
ゆでキャベツ
ひじきの五目煮

やわらかく、かみ切りやすいカツ
にするために、豚ロースの薄切り
肉を何枚も重ねて作っています。

後期食



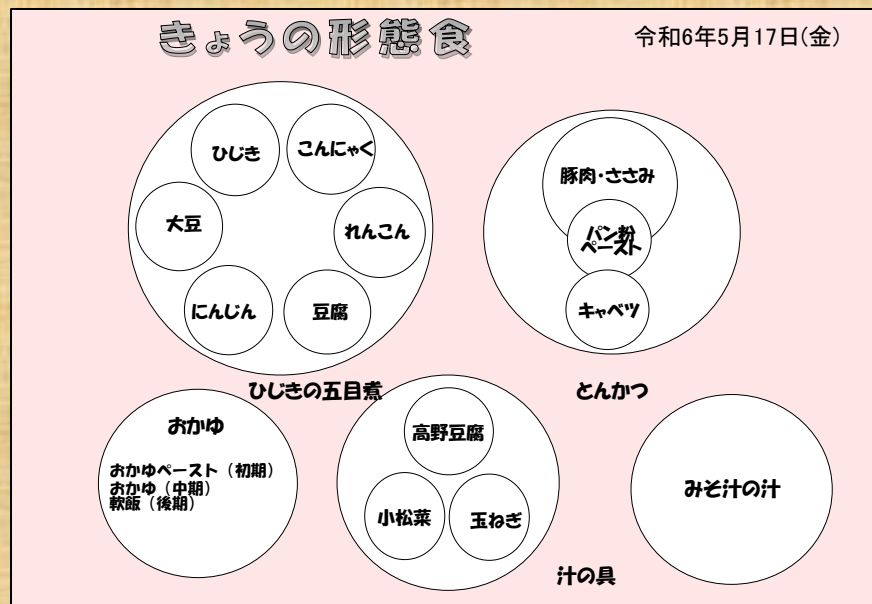
中期食



普通食



初期食

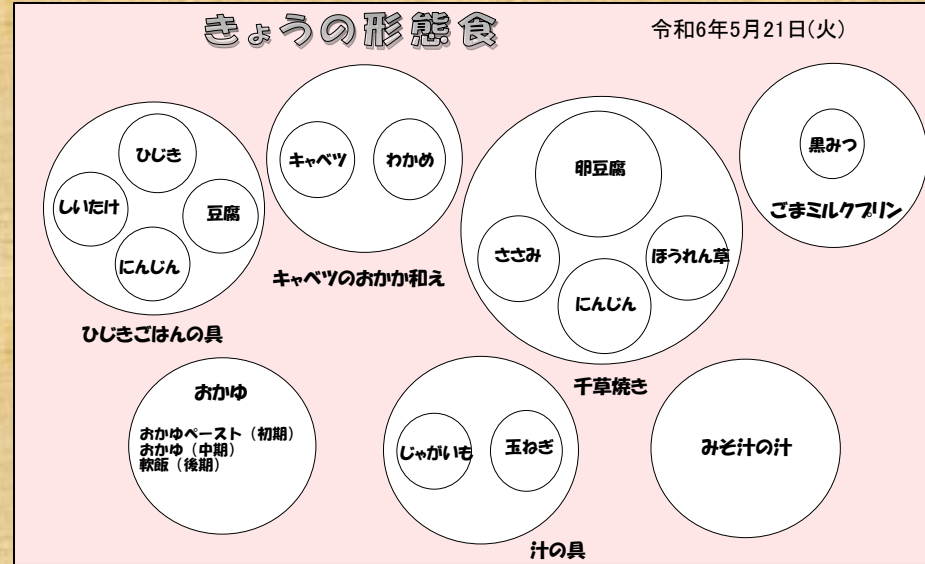


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月21日(火)

牛乳
ひじきごはん
みそ汁 (じゃがいも、玉ねぎ)
千草焼き
キャベツのおかか和え
ごまミルクプリン

春キャベツは、みずみずしくやわらかく、和え物やサラダに向いています。今日は、ゆでた春キャベツとわかめをおかか醤油で和えました。



普通食



後期食



中期食



初期食

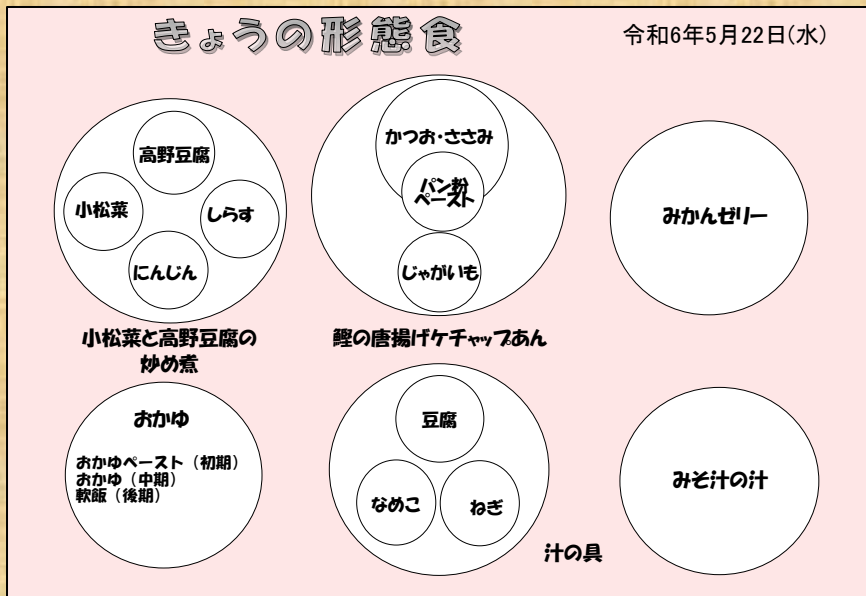


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月22日(水)

牛乳
ごはん
みそ汁 (なめこ、豆腐)
鯉の唐揚げケチャップあん
小松菜と高野豆腐の炒め煮
みかんゼリー

春の鯉は脂が少なくさっぱりしています。から揚げにして、ケチャップを使った甘酢あんを絡め、ごはんに向うおかずにしました。



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ります。

5月23日(木)

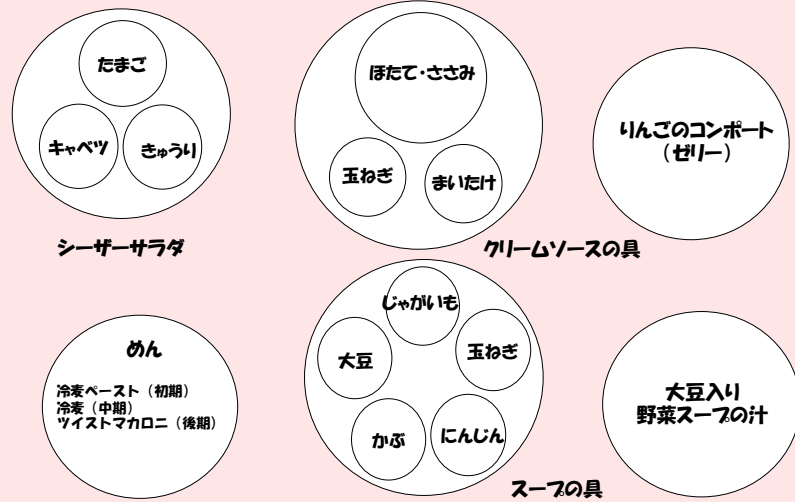
牛乳

スパゲティシーフードクリーム
大豆入り野菜スープ
シーザーサラダ
りんごのコンポート

クリームソースには、あさり、えび、いかが入っています。とろみは米粉でつけています。形態食は、ほたてのテリーヌです。

きょうの形態食

令和6年5月23日(木)



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。

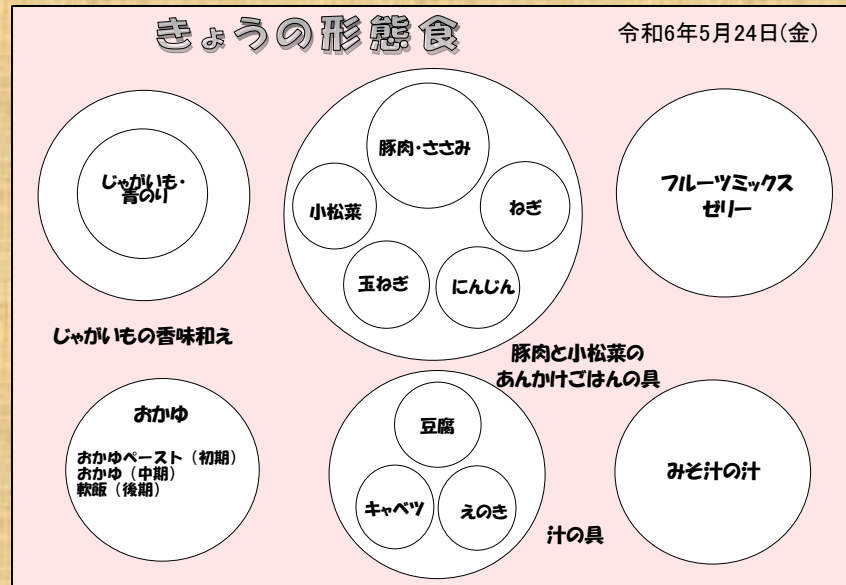
5月24日(金)

牛乳

豚肉と小松菜のあんかけごはん
みそ汁 (キャベツ、えのき)
じゃがいもの香味和え
フルーツポンチ

じゃがいもの香味和えは、ゆでたじゃがいものに、青のり、塩、マヨネーズ、ごまを合わせた、和風ポテトサラダのような料理です。

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27日(月)

牛乳
ごはん
みそ汁 (小松菜、玉ねぎ)
トンテキ・ゆで野菜
切干大根の煮物
牛乳寒天

トンテキは、焼いた豚肉に、ソース、ケチャップ、しょうゆなどで作ったソースをからめ、千切りキャベツを添えた料理です。

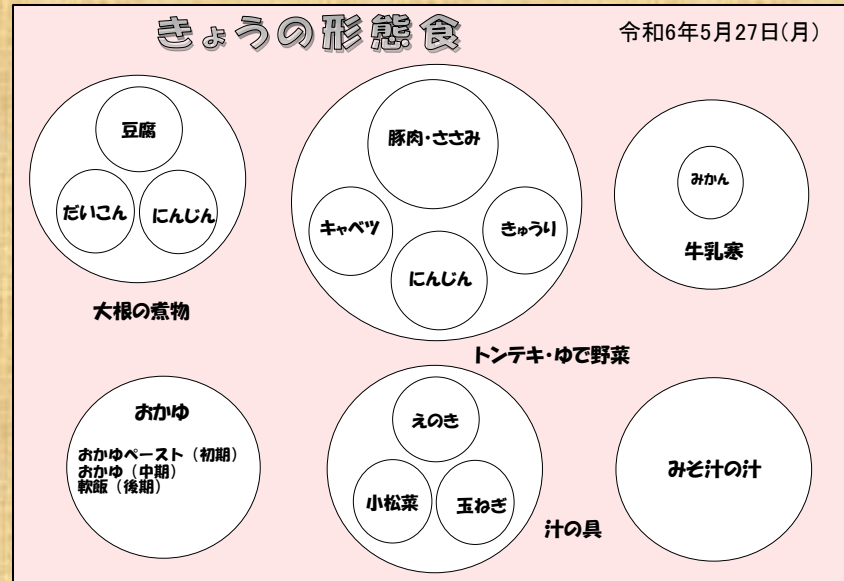
後期食



中期食



普通食



初期食

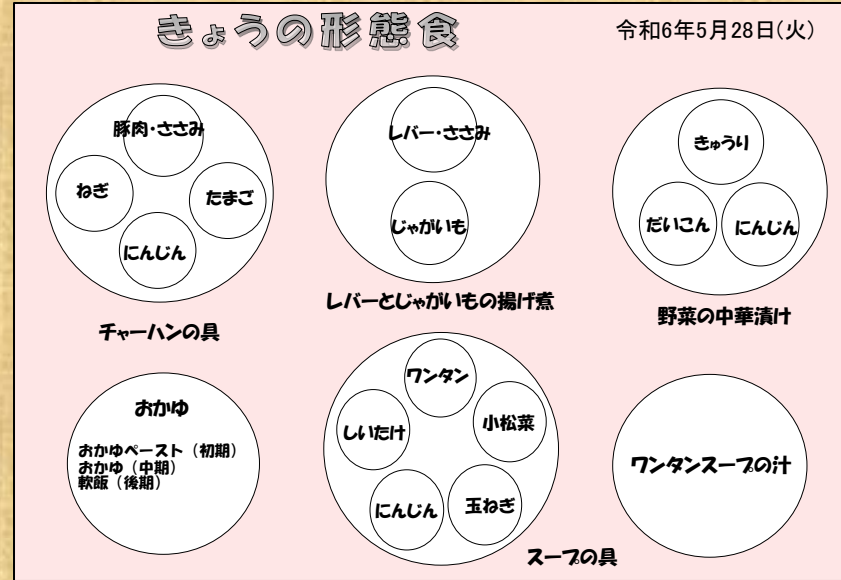


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がきます。

5月28日(火)

牛乳
チャーハン
ワンタンスープ
レバーとじゃがいもの揚げ煮
野菜の中華漬け

レバーは唐揚げにし、ケチャップ、ソース、砂糖、にんにくのたれをからめ、食べやすく仕上げています。



普通食



後期食



中期食



初期食

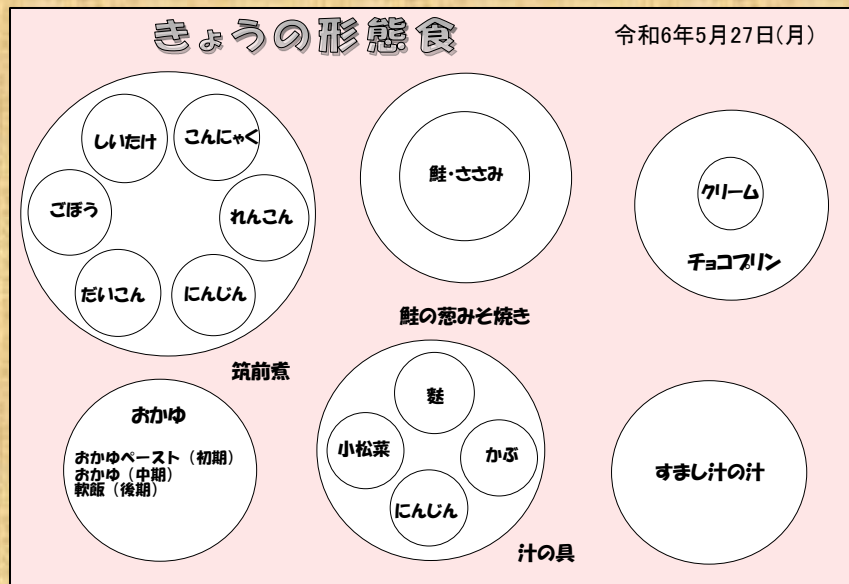


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつかます。

5月29日(水)

牛乳
ごはん
すまし汁(かぶ、人参、青菜)
鮭の葱みそ焼き
筑前煮
チョコプリン

しょうがとねぎをたっぷり入れた味噌に
鮭を漬け込んで焼きました。形態食は
ソースに葱のペーストを加えています。



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きます。

5月30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
レモンティーゼリー

アーモンド粉、バター、砂糖を混ぜて食パンにぬって焼いたアーモンドトーストは人気メニューです。

後期食



中期食



普通食



初期食

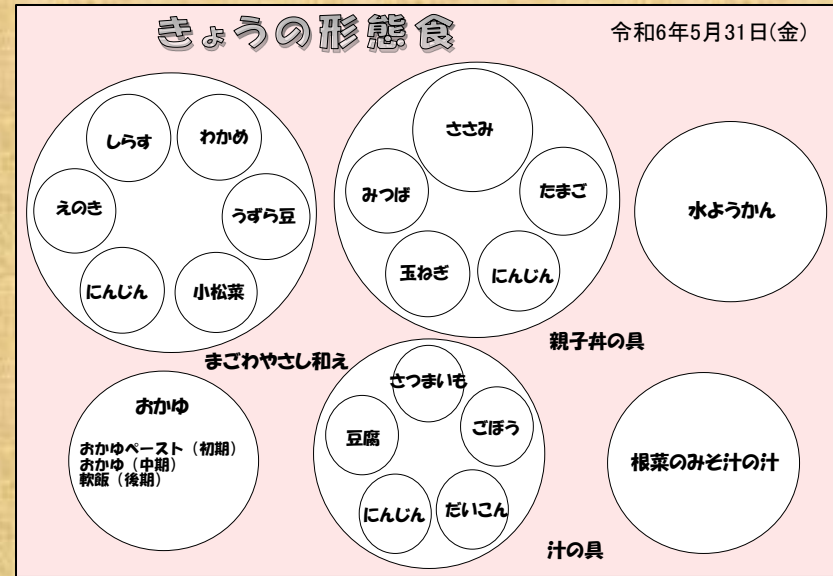


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月31日(金)

牛乳
親子丼
根菜のみそ汁
まごわやさし和え
水ようかん

まごわやさし和えは、日本で昔からよく食べられてきた、豆、ごま、わかめ(海草)、野菜、魚(しらす)、しめじ(きのこ)をすべて



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。