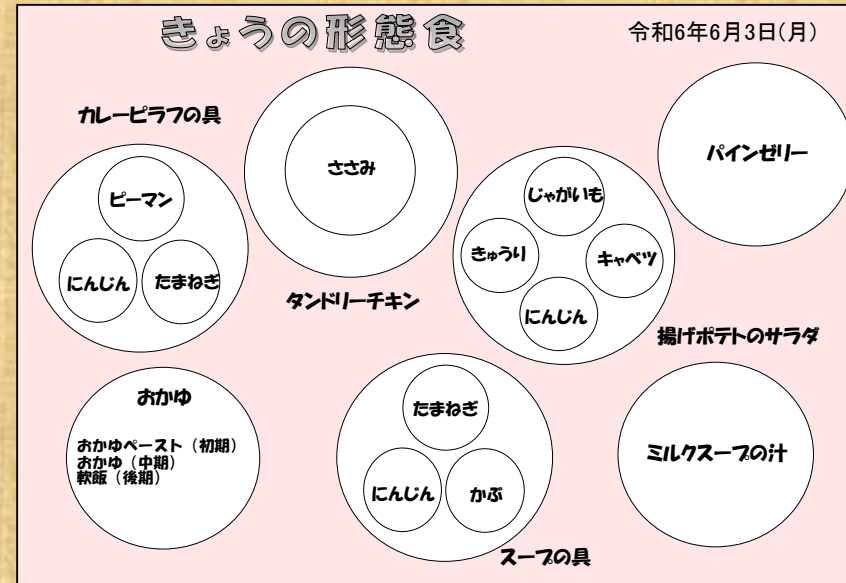


6月3日(月)

牛乳
カレーピラフ
ミルクスープ
タンドリーチキン
揚げポテトのサラダ
パインゼリー

サラダのじゃがいもは、細い千切りにして油で揚げたものです。カリカリとした食感が楽しいサラダです。



普通食



後期食



中期食



初期食

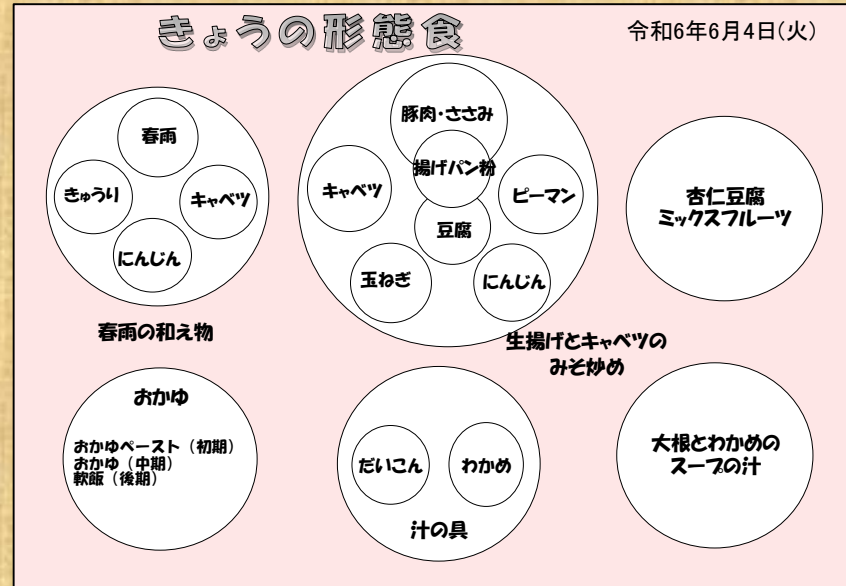


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

6月4日(火)

牛乳
ごはん
大根とわかめのスープ
生揚げとキャベツのみそ炒め
春雨の和え物
杏仁豆腐

生揚げとキャベツのみそ炒めは、
家常豆腐ともいわれる中国の家庭
料理です。



普通食



後期食



中期食



初期食

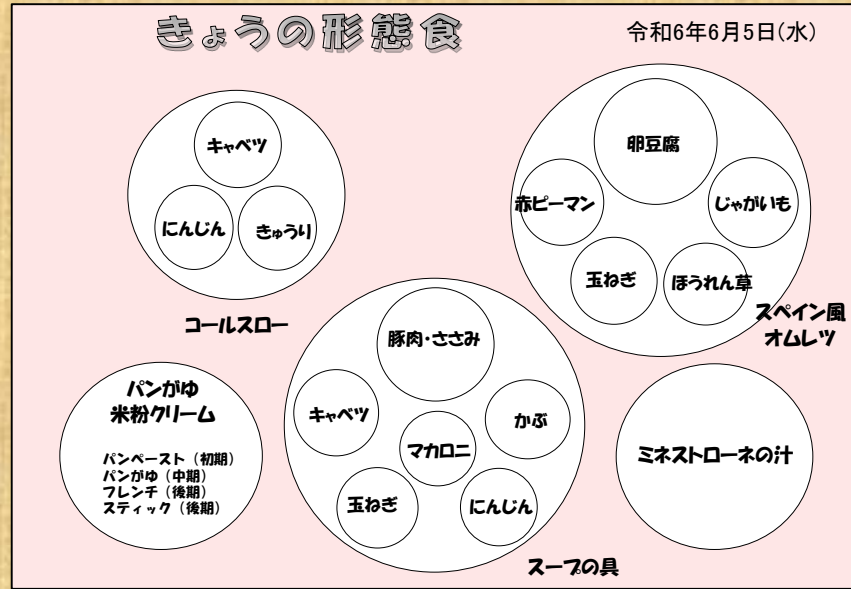


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

6月5日(水)

牛乳
米粉のクリームパン
ミネストローネ
スペイン風オムレツ
コールスロー

カスタードクリームを米粉で作ると、小麦粉に比べてだまになりにくく、粘りも少ないクリームになります。



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。

6月6日(木)

牛乳
ごはん
みそ汁(キャベツ、えのき)
さわらの梅しそ天ぷら
五目きんぴら
梅ゼリー

梅の日にちなんで、梅干しと、梅シロップを使い、梅の酸味がさわやかな、6月らしい献立になりました。



普通食



後期食



中期食



初期食

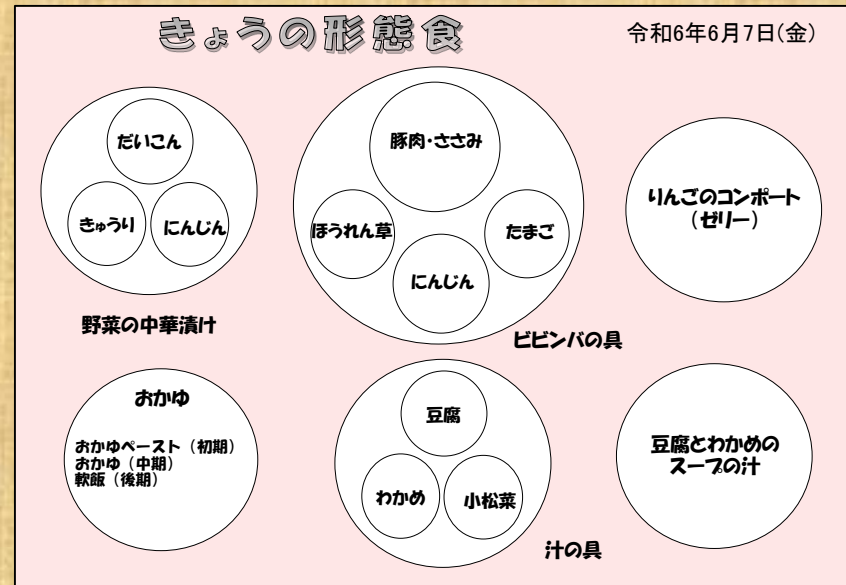


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

6月7日(金)

牛乳
ビビンバ
豆腐とわかめのスープ
野菜の中華漬け
りんごのコンポート

ビビンバは韓国の混ぜご飯です。
豚肉、ぜんまい、野菜のナムル、
炒り卵をごはんにのせ、甘辛いコ
チュジャンをかけて食べます。



普通食



後期食



中期食



初期食

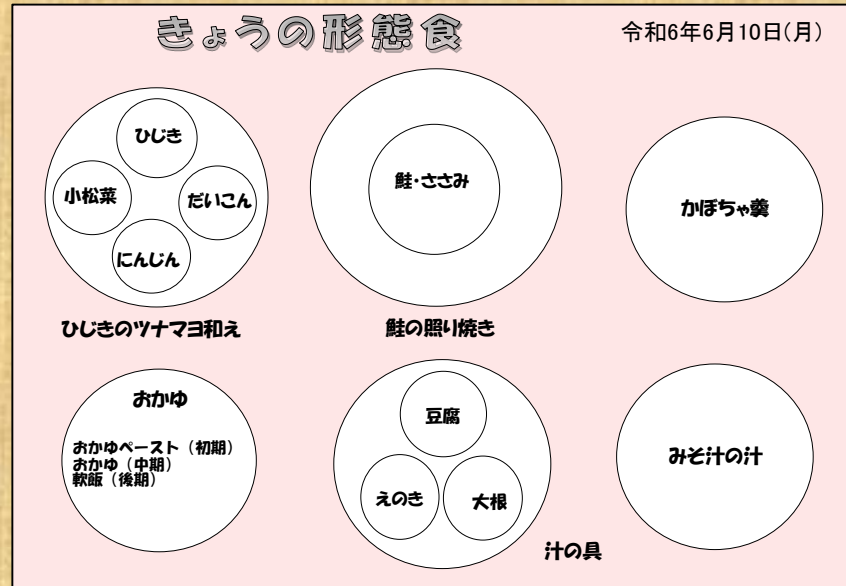


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

6月10日(月)

牛乳
ごはん
みそ汁(大根、油揚げ)
鮭の照り焼き
ひじきのツナマヨ和え
かぼちゃ羹

ひじきや切干大根を煮物ではなく、ツナとごま、マヨネーズで和えました。野菜がたっぷり食べられます。



普通食



後期食



中期食



初期食

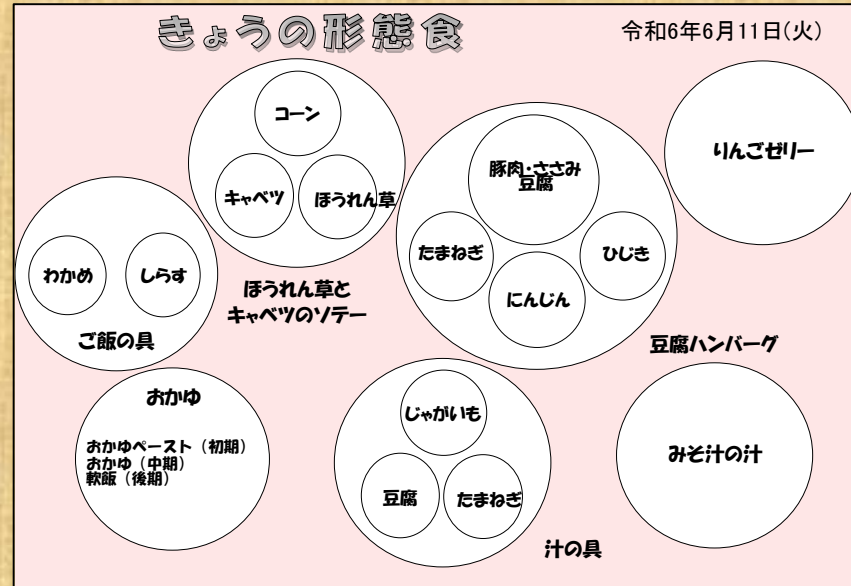


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

6月11日(火)

牛乳
わかめしらすごはん
みそ汁(じゃがいも、玉ねぎ)
豆腐ハンバーグ
野菜とベーコンのソテー
りんごゼリー

挽肉と豆腐を1:1、卵、パン粉、玉ねぎ、にんじん、ひじきを加えてよく混ぜて焼いた豆腐ハンバーグです。



普通食



後期食



中期食



初期食

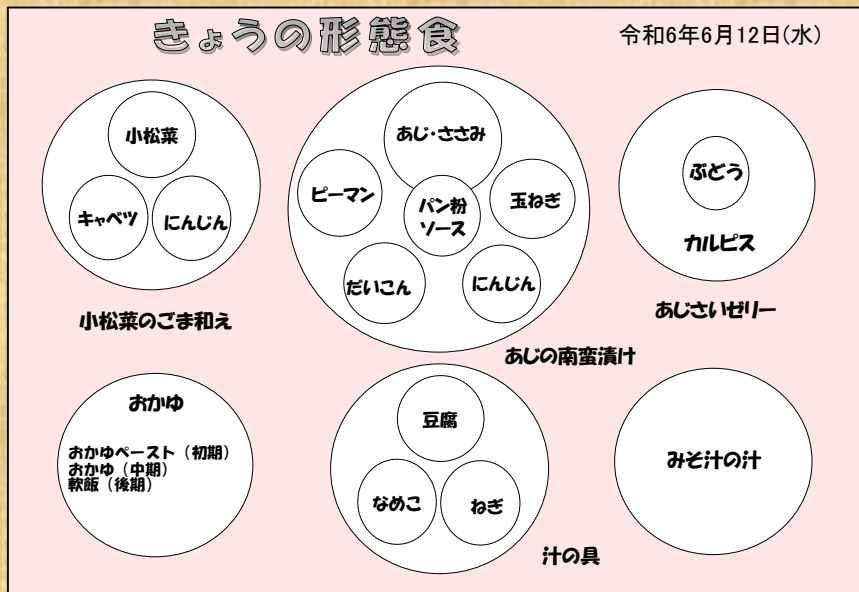


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

6月12日(水)

牛乳
ごはん
みそ汁(なめこ、豆腐)
あじの南蛮漬け
野菜のごま和え
あじさいゼリー

カルピスゼリーの上に紫陽花に見立てたぶどうジュースのゼリーを四角く切って散らしました。



普通食



後期食



中期食



初期食

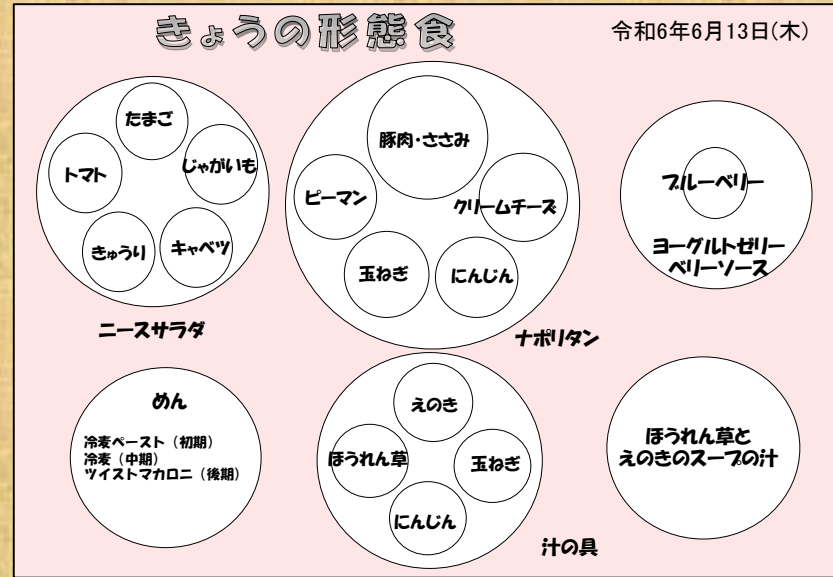


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

6月13日(木)

牛乳
スパゲティナポリタン
ほうれん草とえのきのスープ
ニースサラダ
ヨーグルトゼリー
ブルーベリーソース

形態食のトマトソースは普通食の具入りソースをペーストにしたものです。



普通食



後期食



中期食



初期食

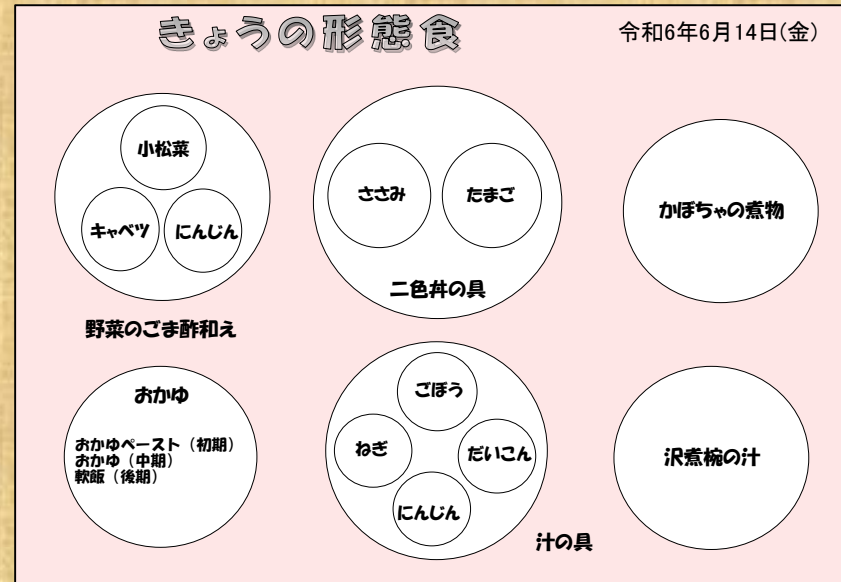


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

6月14日(金)

牛乳
二色丼
沢煮椀
かぼちやの煮物
野菜のごま酢和え

沖縄産のかぼちやが出回るようになりました。今日のかぼちやは、水分が多めでやわらかく、形態食にはしやすいものでした。



普通食



後期食



中期食



初期食

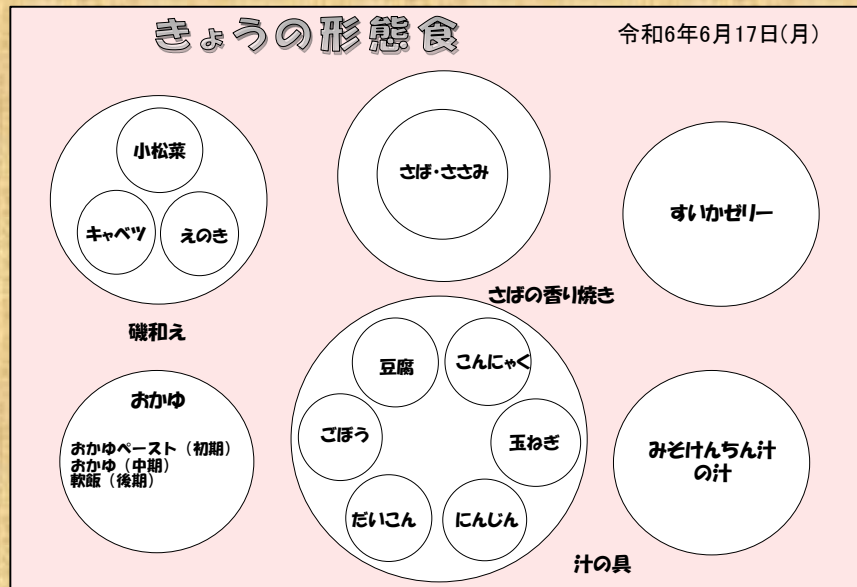


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

6月17日(月)

牛乳
ごはん
みそけんちん汁
さばの香り焼き
磯和え
小玉すいか

香り焼きは、おろし玉葱、しょうゆ、ウスターソース、山椒を合わせたタレに漬け込んで焼いた料理で、香辛料の香りが魚の臭みをやわらけてくれています。



普通食



後期食



中期食



初期食

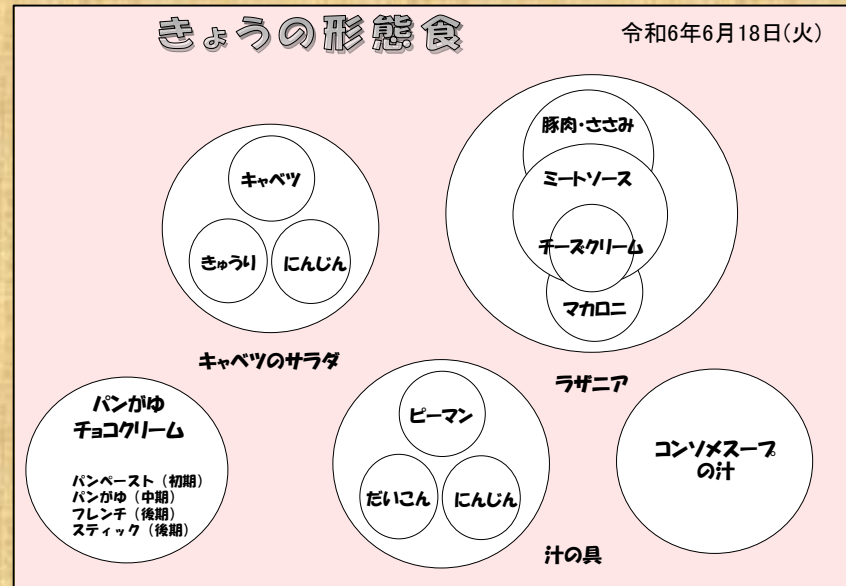


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

6月18日(火)

牛乳
チョコチップパン
コンソメスープ
ラザニア
キャベツとツナのサラダ

ラザニアは、平たいパスタやその料理で、給食ではかわりに餃子の皮を使っています。ミートソースとホワイトソースを重ねてオーブンで焼きました



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。

6月19日(水)～山形県～

牛乳

ごはん(山形県産雪若丸使用)

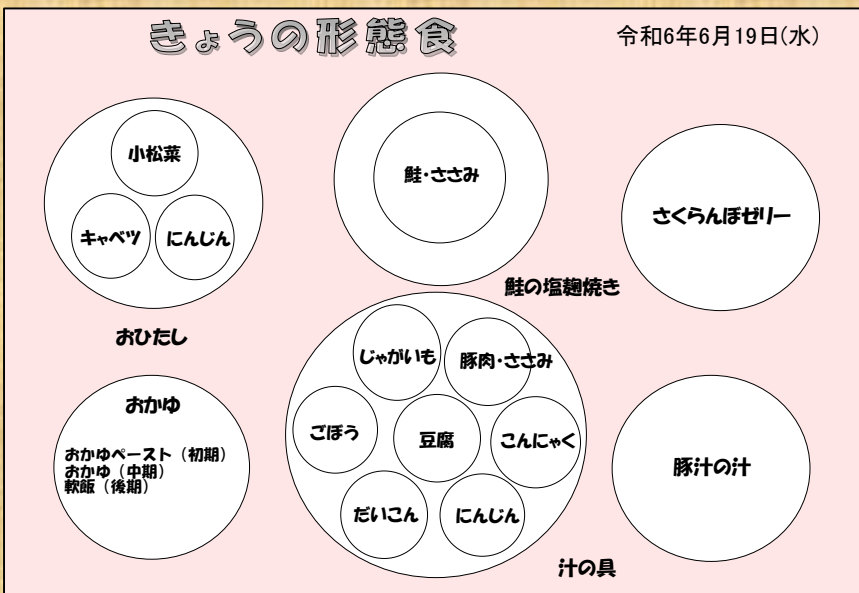
豚汁

鮭の塩麴焼き

おかひじきのお浸し

さくらんぼのゼリー

山形県の特産物を紹介しました。お米、おかひじき、さくらんぼは山形を代表する作物です。おかひじきのシャキシャキとした食感、さくらんぼの甘酸っぱさが味わえました。



普通食



後期食



中期食



初期食

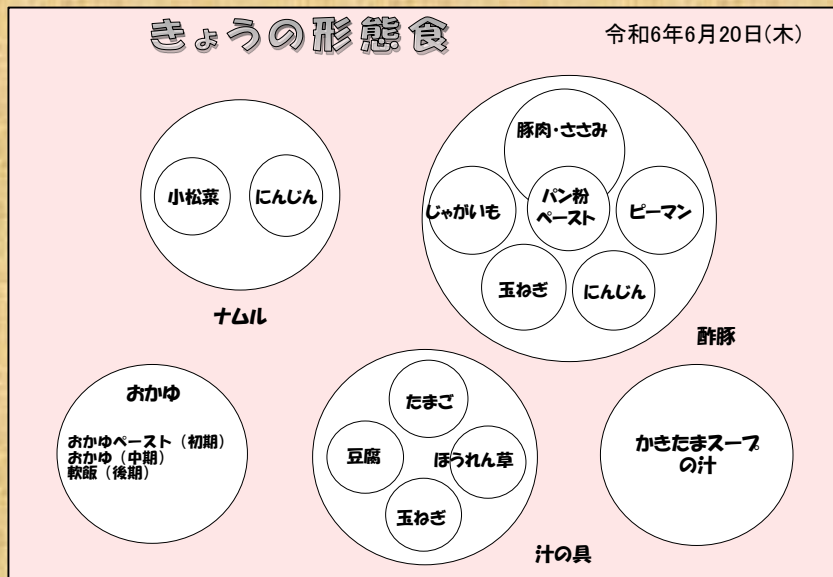


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

6月20日(木)

牛乳
ごはん
かきたまスープ
酢豚
ナムル

酢豚の肉は、パイナップルの
ピューレに漬けて込んで柔らかく
しました。



普通食



後期食



中期食



初期食

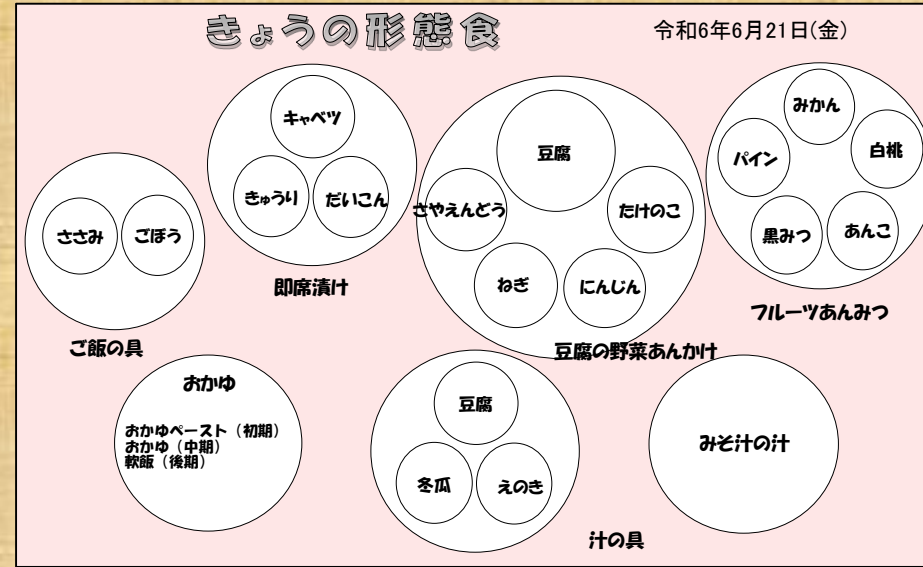


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

6月21日(金)

牛乳
鶏ごぼうごはん
みそ汁(冬瓜、油揚げ)
豆腐の野菜あんかけ
即席漬け
フルーツあんみつ

冬瓜は夏の野菜です。保存性が高く、丸のままなら冬まで日持ちします。水分が多く、煮込むととろけるようになります。



普通食



後期食



中期食



初期食

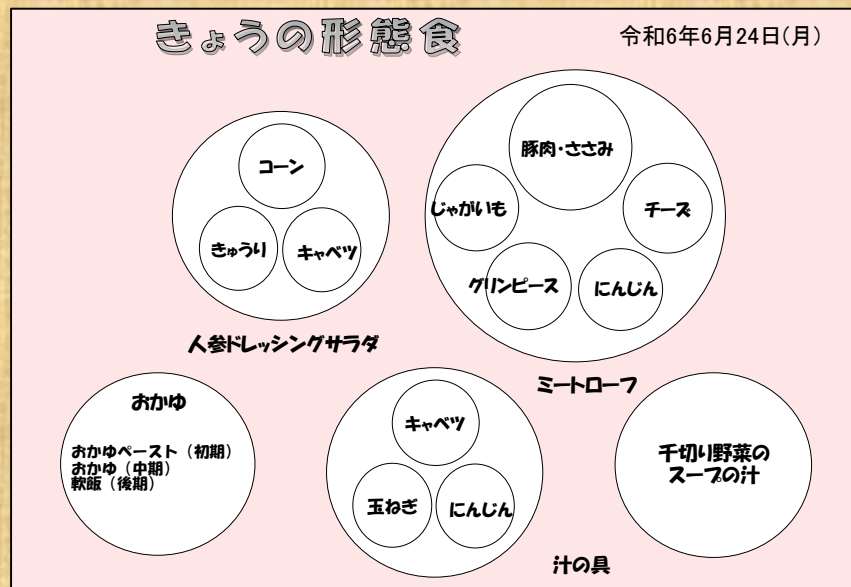


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

6月24日(月)

牛乳
ごはん
千切り野菜のスープ
ミートローフ
マッシュポテト
人参ドレッシングサラダ

ミートローフは、肉だねをローフ(直方体)型に焼いた料理です。今日は中ににんじん、グリーンピース、チーズを入れています。



普通食



後期食



中期食



初期食

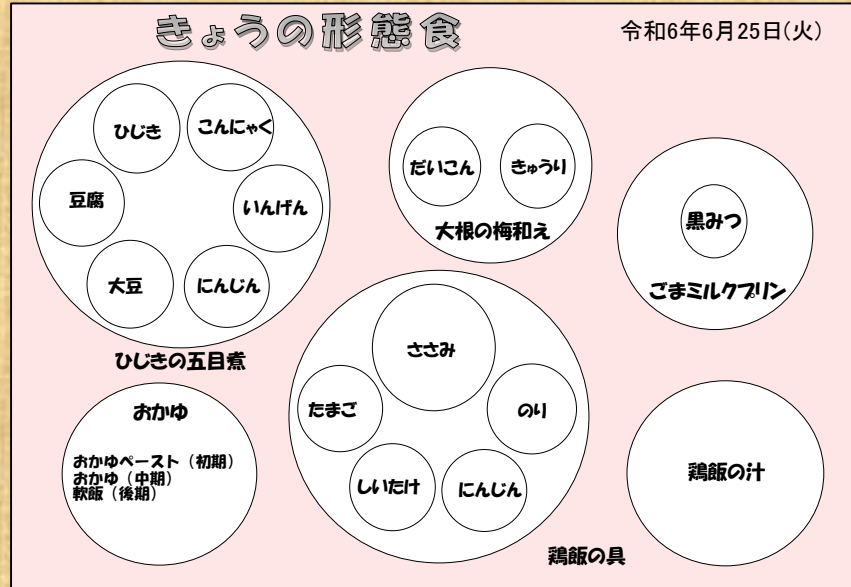


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

6月25日(火)

牛乳
鶏飯
ひじきの五目煮
大根の梅和え
ごまミルクプリン

鶏飯は鹿児島県奄美大島の郷土料理で、鶏肉、卵、漬物、のりなどをのせたごはんに鶏がらスープをかけて食べる料理です。



普通食



後期食



中期食



初期食

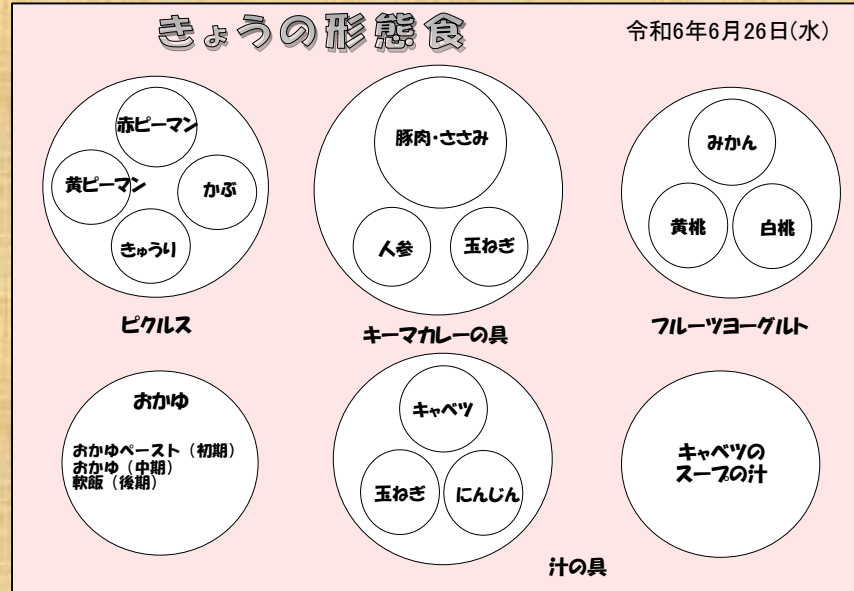


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

6月26日(水)

牛乳
キーマカレー
キャベツのスープ
ピクルス
フルーツヨーグルト

キーマカレーは、挽肉のカレーです。甘酸っぱいピクルスとフルーツヨーグルトが良くあいます。



普通食



後期食



中期食



初期食

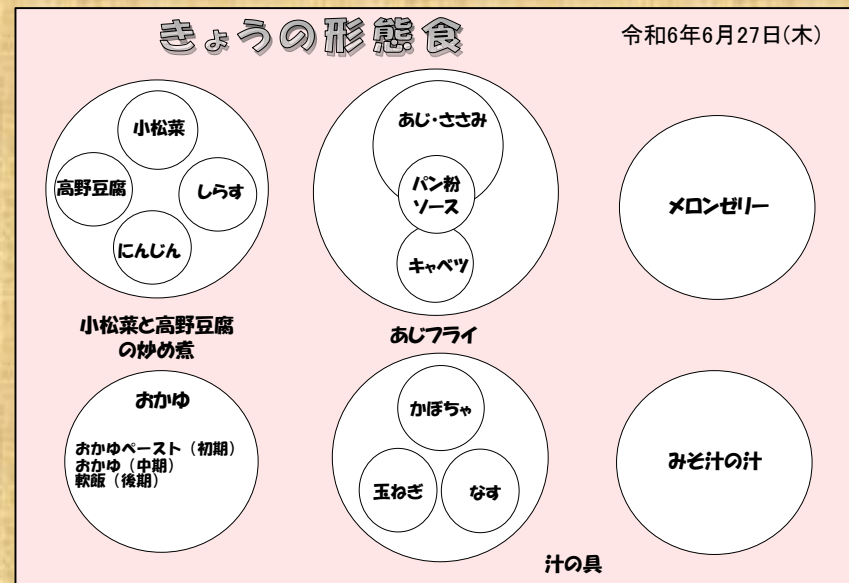


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

6月27日(木)

牛乳
ごはん
みそ汁(夏野菜)
あじフライ
小松菜と高野豆腐の炒め煮
メロン

かぼちゃ、なす、アジ、メロンと、夏の食材をふんだんに使った献立です。アジは、石川県で水揚げされたものです。



普通食



後期食



中期食



初期食

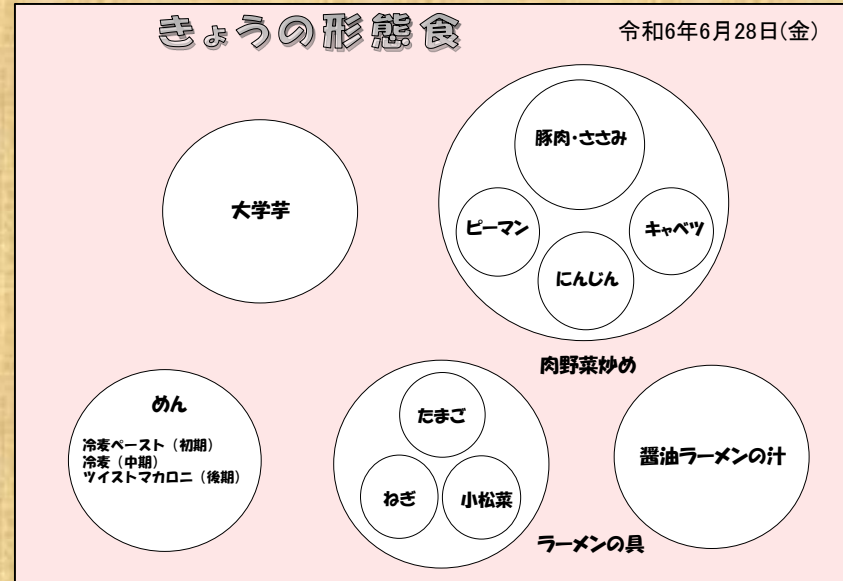


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

6月28日(金)

牛乳
醤油ラーメン
肉野菜炒め
大学芋

ラーメンのスープは、鰹節、昆布、煮干しからとっただしから作った、あっさりとした和風醤油ラーメンです。具は、ゆでたまごと、ごま油で和えた小松菜です。



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。