

10月15日(火)

牛乳
栗ごはん
沢煮椀
さばのみそ煮
磯和え
シャインマスカット

一年のうちで二番目に月が美しいとされる十三夜。栗名月・豆名月ともいわれることにちなんで、栗を炊き込んだごはんにしました。今年はきれいな月を見ることができましたね。

後期食



中期食



普通食



初期食

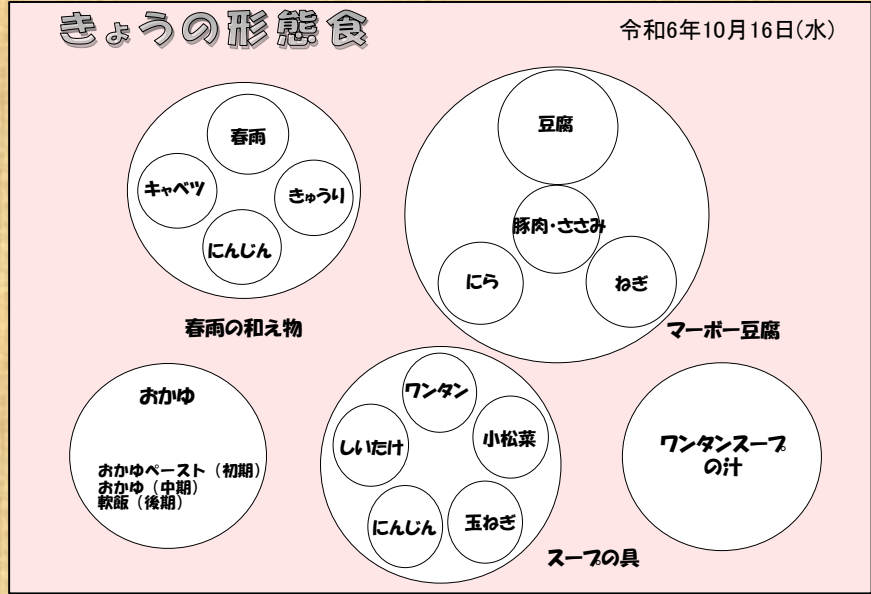


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

10月16日(水)

牛乳
ごはん
ワンタンスープ
マーボー豆腐
春雨の和え物

中国四川料理のマーボー豆腐は、本場では唐辛子のほかに、しびれるような辛さのホアジャオ(山椒)を使います。給食では唐辛子を少しだけ使っています。



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。

10月17日(木)

牛乳
アップルトースト
ポークビーンズ
ミモザサラダ
ミルクティーゼリー

秋から冬が旬のりんごに、砂糖とシナモンをからめ、はちみつバターをぬった食パンに生のままのせて焼いたトーストです。シャキシャキとした食感と甘酸っぱさがさわやかです。

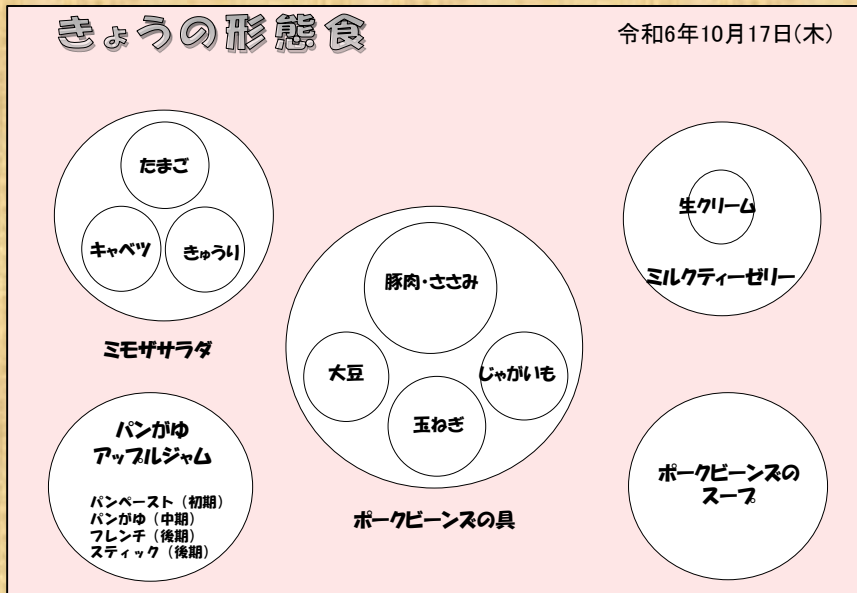
後期食



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。

10月18日(金)

牛乳
ごはん
みそ汁(豆腐、なめこ)
鰹の唐揚げケチャップあん
しらす和え
りんごのコンポート

春と秋が旬の魚「鰹」。秋は「戻りがつお」とも言われ、あぶらがのって濃厚な味わいです。今日は静岡県で水揚げされたかつおを使っています。

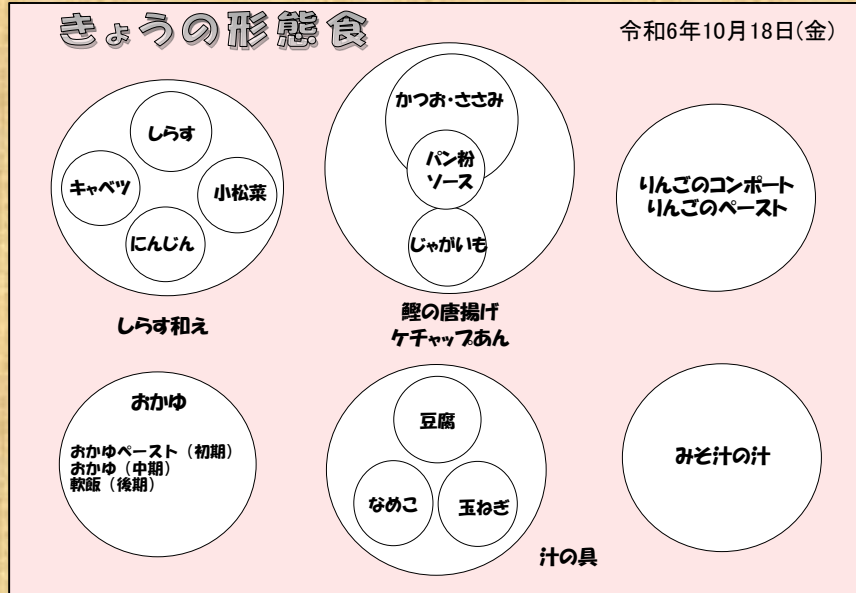
後期食



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。