11月1日(金)

牛乳 ごはん 卵スープ 八宝菜 黒ごまナムル 杏仁豆腐

今日のナムルは黒ごまを使っています。色 も香りも個性と存在感があります。形態食 のたれも黒ごまで作っています。

きょうの形態食 令和6年11月1日(金) 豚肉・ささみ 白菜 しいたけ 小松菜 にんじん ミックス フルーツ 玉ねぎ にんじん 杏仁豆腐 黒ごまナムル 八宝菜 おかゆ たまご [/] おかゆペースト(初期) おかゆ(中期) √ 軟飯(後期) 卵のスープの汁 ほうれん草 玉ねぎ スープの具

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。

11月5日(火)

牛乳 ごはん みそ汁(小松菜、油揚げ、玉ねぎ) キャベツメンチカツ 白菜の柚香漬け 花みかん

挽き肉と同じくらいの量の豆腐や野菜 (キャベツ、ニンジン、玉ねぎ)を混ぜ こんだボリュームがありさっぱりと食べられるメンチカツです。

きょうの形態食 令和6年11月5日(火) 豚肉・ささみ パン粉 大根 白菜 キャベツ 玉ねぎ みかんゼリー にんじん 白菜と大根の キャベツメンチカツ 柚香漬什 おかゆ 豆腐 [/] おかゆペースト(初期) おかゆ(中期) √ 軟飯(後期) みそけの汁 玉ねぎ 小松菜 汁の具

普通食





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。

11月6日(水)

牛乳 肉南蛮うどん ポテトのチーズ焼き 大根の梅和え りんごゼリー

ポテトのチーズ焼きは、マッシュポテトの間にピザーチーズをはさんで焼くことで冷めてもチーズが固くならずに食べられます。

きょうの形態食 令和6年11月6日(水) 大根 グリームチーズ きゅうり りんごゼリー ポテトの チーズ焼き 大根の梅和え 豚肉・ささみ めん / | 冷麦ペースト(初期) | 冷麦(中期) | やわらかうどん(後期) 肉南蛮うどんの汁 玉ねぎ 人参 肉南蛮うどんの具

普通食





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。

11月7日(木)

牛乳 カレーライス キャベツのスープ 鉄骨サラダ

村山祭1日目です。 いつものカレーと鉄骨サラダで、 忙しい一日を乗り切り、村山祭を 楽しみましょう!

きょうの形態食 令和6年11月7日(木) しらす 豚肉・ささみ 小松菜 ひじき 人参 じゃがいも 玉ねぎ 大根 にんじん にんじん カレーの具 鉄骨サラダ おかゆ キャベツ [/] おかゆペースト(初期) おかゆ(中期) √ 軟飯(後期) キャベツスープの汁 玉ねぎ)にんじん スープの具

普通食





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。

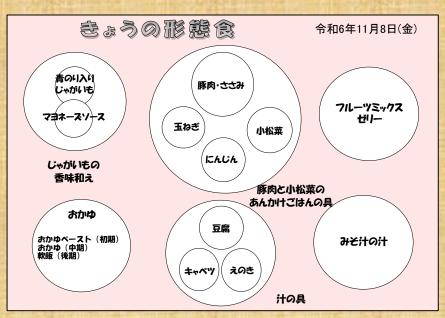
11月8日(金)

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) じゃがいもの香味あ和え フルーツポンチ

村山祭2日目は食べやすいあんかけごはんです。玉ねぎ、にんじん、小松菜と野菜たっぷりで甘辛い味付がごはんに合います。

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。

11月13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

クリームは、小麦粉の代わりに米粉を使っています。作りやすく、粘りが少ないのが特徴です。

きょうの形態食 令和6年11月13日(水) 卵豆腐 キャベツ クリーム チーズ スペイン風 オムレツ きゅうり にんじん ほうれん草 玉ねぎ じゃがいも コールスロー マカロニ 豚・ささみ パンがゆ クリーム キャベツ 玉ねぎ ミネストローネ の汁 かぶ にんじん スープの具

普通食





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。

11月14日(木)

牛乳 ごはん みそ汁(大根、白菜、しめじ) 鶏のから揚げ ひじきの和え物

鶏のから揚げはリクエストの多い 人気メニューの一つです。下味を つけ、卵をからめてから、粉をま ぶして揚げています。

きょうの形態食 令和6年11月14日(木) ひじき ささみ 大根 小松菜 パン粉 ソース にんじん 鶏のから揚げ ひじきの和え物 おかゆ 豆腐 [/] おかゆペースト(初期) おかゆ(中期) √ 軟飯(後期) みそけのけ 白菜 えのき 大根 汁の具

普通食





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。

11月15日(金)

牛乳 にんじんピラフえびクリームソース 白菜のスープ キャベツサラダ チョコプリン

にんじんを炊き込んだごはんに、えび、 鶏肉、玉ねぎ、マッシュルームの入った クリームソースをかけたドリアのような 料理です。

きょうの形態食 令和6年11月15日(金) えび・ささみ キャベツ 生クリーム きゅうり (にんじん にんじん 玉ねぎ チョコプリン キャベツのサラダ えびクリームソース おかゆ 白菜 にんじんペースト 白菜のスープの汁 おかゆペースト (初期) おかゆ (中期) 軟飯 (後期) 玉ねぎ)にんじん スープの具

普通食





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。

11月18日(月)

牛乳 ごはん みそ汁(じゃがいも、玉ねぎ) 豆腐ハンバーグきのこソース 野菜とベーコンのソテー みかんゼリー

しめじ、まいたけ、えのき、3種 のきのこを使ったソースをかけた 豆腐ハンバーグです。

きょうの形態食 令和6年11月18日(月) 豚肉・ささみ コーン 豆腐 みかんゼリー ひじき まいたけ ほうれん草 キャベツ にんじん 玉ねぎ ほうれん草と キャベツのソテー きのこソース おかゆ じゃがいも [/] おかゆペースト(初期) おかゆ(中期) √ 軟飯(後期) みそけの汁 豆腐 玉ねぎ 汁の具

普通食





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。

11月19日(火)

牛乳 鶏飯 がね しらす和え 豆乳プリン黒みつがけ

鶏飯は奄美大島、がねは鹿児島県の郷土料理です。鶏飯は鶏肉や卵、パパイヤの漬物などをのせたごはんに鶏がらスープをかけて食べます。がねはさつまいものかき揚げです。

きょうの形態食 令和6年11月19日(火) さつまりも しらす パン粉 キャベツ 小松菜 ソース はんじん にんじん 豆乳プリン黒みつのせ しらす和え たまご ささみ おかゆ [/] おかゆペースト(初期) おかゆ(中期) √ 軟飯(後期) 鶏飯の汁 しいたけ 94 にんじん 鶏飯の具

普通食





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。

11月20日(水)

牛乳 ごはん けんちん汁 さわらの西京焼き 野菜のごま酢和え さつまいもとりんごの甘煮

旬のさつまいもを使ったデザートのようなおかずです。りんごと砂糖、レモン汁と一緒に軟らかく煮てあります。

普通食





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。

11月21日(木)

牛乳 ごはん 具だくさんみそ汁 れんこんつくね 磯和え

れんこんは秋が旬の野菜です。みじん切りにしてつくねに混ぜました。シャキシャキとした食感が楽しい料理です。

きょうの形態食 令和6年11月21日(木) えのき ささみ キャベツ 小松菜 さつまいも こんにゃく つくね 磯和え ごぼう 豆腐 おかゆ [/] おかゆペースト(初期) おかゆ(中期) √ 軟飯(後期) みそけの汁 大根 にんじん 汁の具

普通食





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。

11月22日(金)

牛乳 ほうとう風うどん せいだのたまじ 白和え 花みかん

ほうとう風うどんは、具だくさんなみそ 仕立てのうどんです。せいだのたまじは、 皮つきの小さなじゃがいも使った甘いみ そ味の煮っころがしです。給食では、油 で揚げて甘みそを絡めました。

きょうの形態食 令和6年11月22日(金) じゃがいも みかんゼリー ほうれん草 せんにゃく) せいだのたまじ 白和え ささみ まいたけ かぼちゃ めん 豆腐 ほうとう風うどん の汁 白菜 ごぼう だいこん にんじん うどんの具

普通食





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。

11月25日(月)

牛乳 きのこの炊き込みごはん みそ汁(かぼちゃ、玉ねぎ) ひじき入り卵焼き お浸し フルーツあんみつ

しめじと舞茸を炊き込んだごは んです。形態食には、舞茸を使 用しました。

きょうの形態食 令和6年11月25日(月) みかん ほうれん草 黄桃 パイン 卵豆腐 豆腐 キャベツ (にんじん 黒みつ あんこ まいたけ (にんじん にんじん ひじき フルーツあんみつ きのこごはんの具 ひじき入り印焼き おかゆ おかゆペースト (初期) おかゆ (中期) 軟飯 (後期) かぼちゃ 玉ねぎ みそけのけ 汁の具

普通食





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。

11月26日(火)

牛乳 カレーピラフ ミルクスープ タンドリーチキン ポテトサラダ

ピラフとチキンもカレー粉を使って味付していますが、チキンは、 ヨーグルトやケチャップ、パプリ カなどを合わせたタレに漬け込ん でいます。

きょうの形態食 令和6年11月26日(火) じゃがいも ささみ (にんじん)(きゅうり にんじん)(玉ねぎ タンドリーチキン ポテトサラダ カレーピラフの具 キャベツ おかゆ ミルクスープの汁 かぶ 玉ねぎ にんじん スープの具

普通食





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。

11月27日(水)

牛乳ごはん豚汁鮭のマヨネーズ焼き山吹和え

山吹和えは、いり卵を、「山吹 (ヤマブキ)」という黄色い花(春 の花ですが)に見立てた料理です。

きょうの形態食 令和6年11月27日(水) たまご 鮭・ささみ キャベツ 小松菜 にんじん 鮭のマヨネーズ焼き 豚・ささみ 山吹和え こんにゃく 豆腐 おかゆ じゃがいも ごぼう だいこん 豚汁の汁 にんじん 汁の具

普通食





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。

11月28日(木)

牛乳 ビスキュイパン ポトフ 大根とツナのサラダ 紅茶ゼリーいちごソース

ビスキュイパンは、パンの中にブルーベリージャムをぬって、アーモンド、砂糖、バター、たまごを合わせた生地をのせて焼いて作ります。

きょうの形態食 令和6年11月28日(木) いちごソース きゅうり 紅茶ゼリー 大根とツナのサラダ ささみ じゃがいも キャベツ パンがゆ アーモンドクリーム ポトフの汁 ブルーベリージャム にんじん 玉ねぎ パンペースト (初期) パンがゆ (中期) フレンチ (後期) スティック (後期) ポトフの具

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。

11月29日(金)

牛乳 ごはん 豆腐とわかめのスープ かじきの酢豚風 ナムル りんごのコンポート

今日の酢豚は豚肉の代わりにメカジキを 使いました。豚肉に比べてメカジキは揚 げてもやわらかいので食べやすいです。

きょうの形態食 令和6年11月29日(金) かじき・ささみ パン粉 ソース りんごのコンポート ゼリー じゃがいも 小松菜 にんじん ピーマン **+**411 玉ねぎ にんじん かじきの酢豚風 おかゆ 豆腐 豆腐とわかめの スープの汁 わかめ 玉ねぎ スープの具

普通食





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。