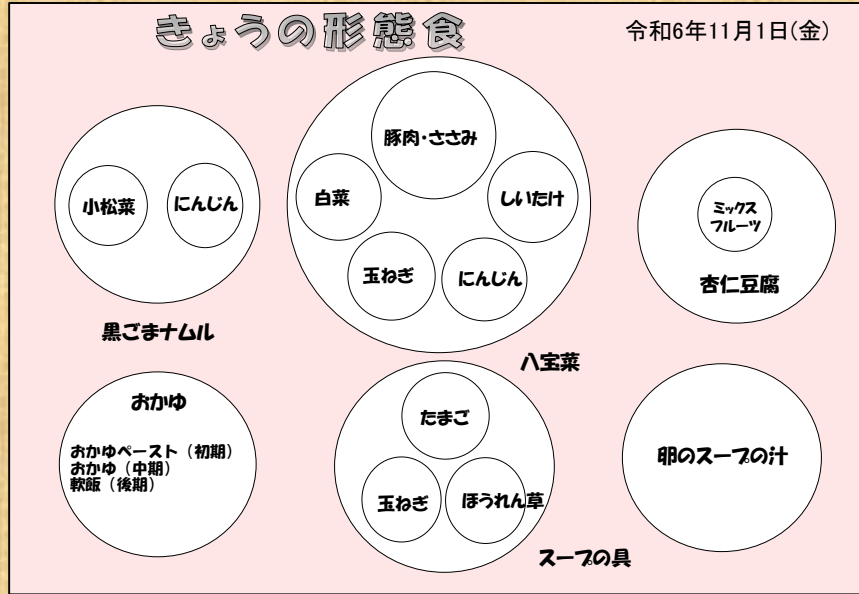


11月1日(金)

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。



普通食



後期食



中期食



初期食

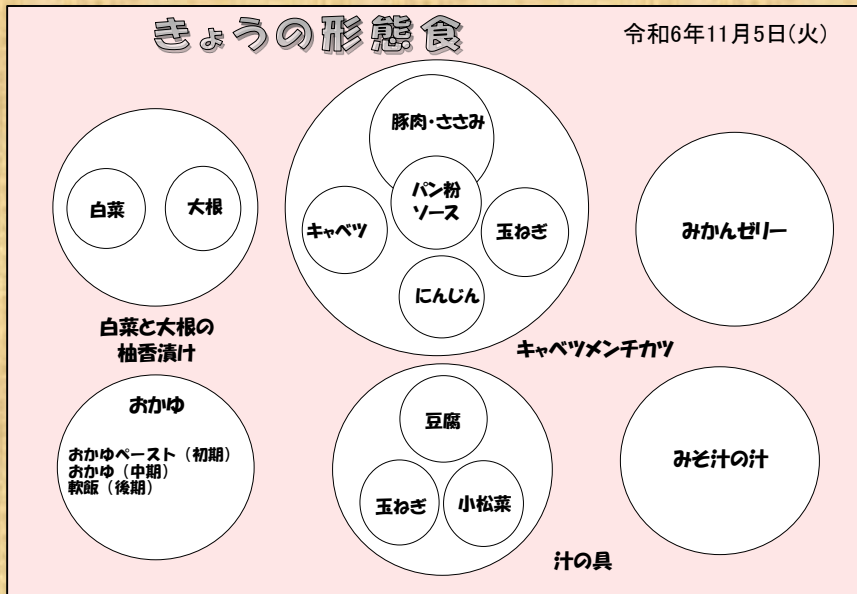


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

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。



普通食



後期食



中期食



初期食

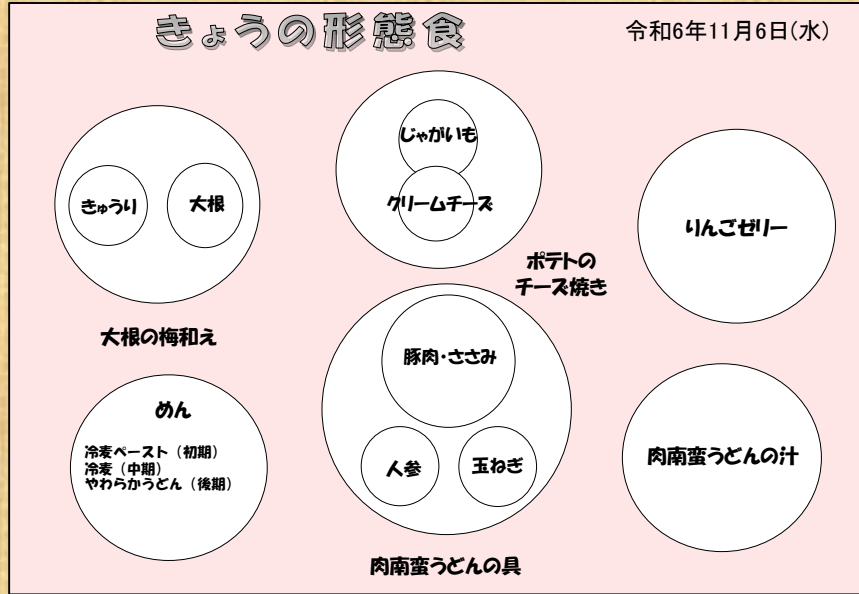


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

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

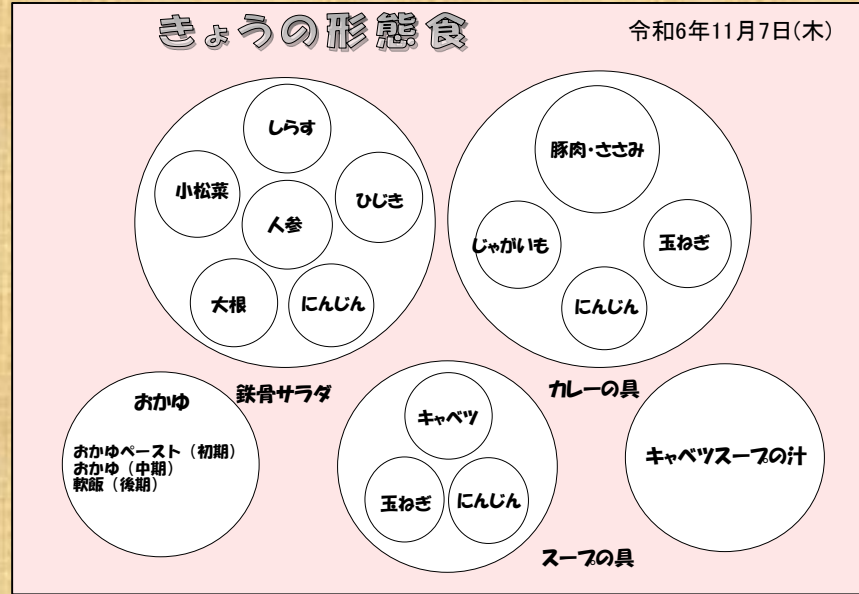


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

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！



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けがごはんに合います。

後期食



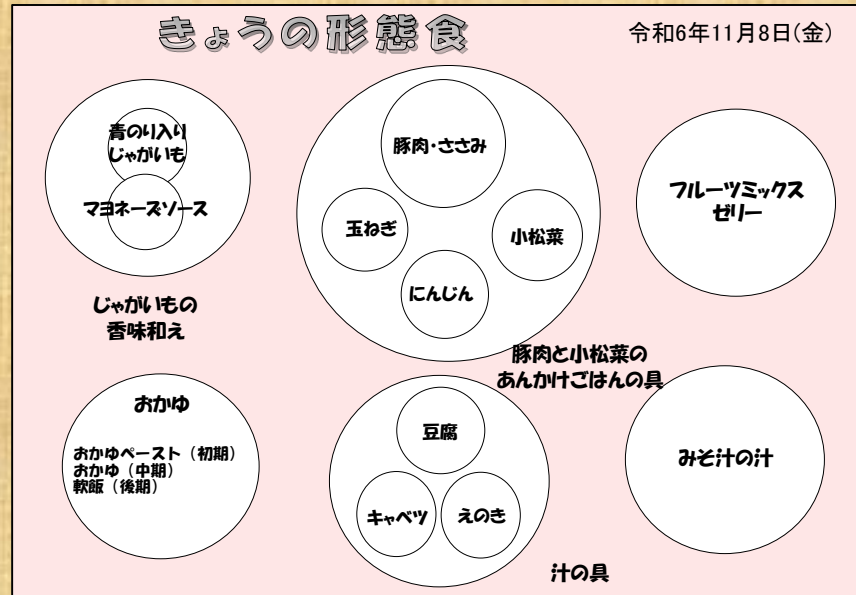
中期食



普通食



初期食

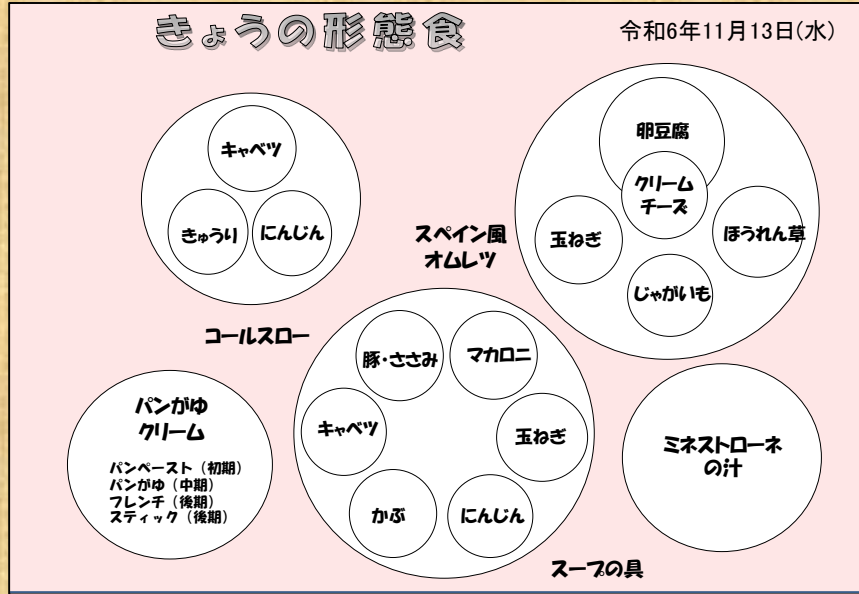


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

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。



普通食



後期食



中期食



初期食

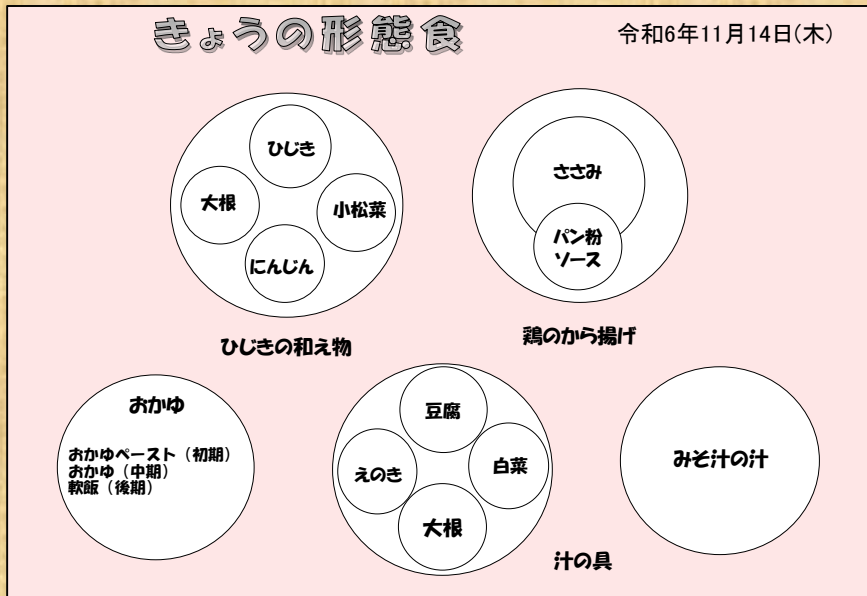


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

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。



普通食



後期食



中期食



初期食



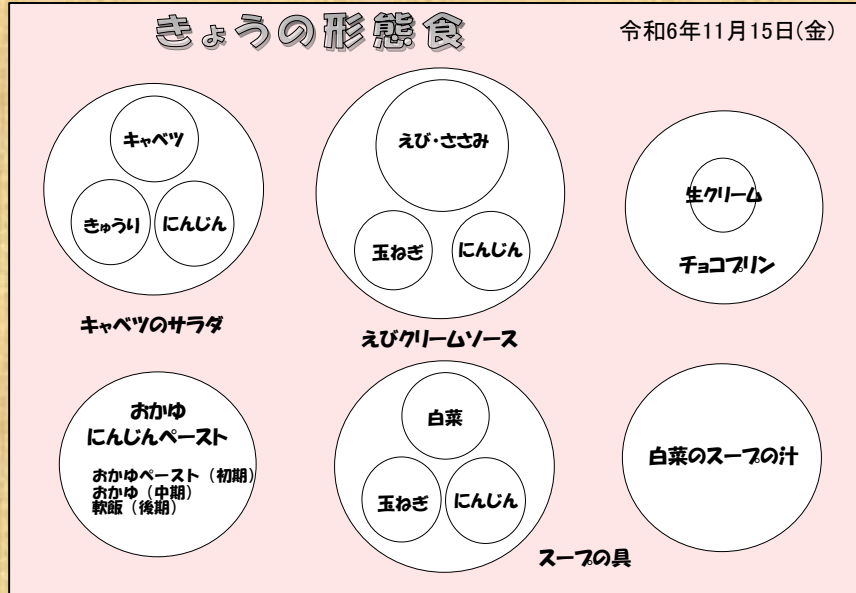
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

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、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。



普通食



後期食



中期食



初期食

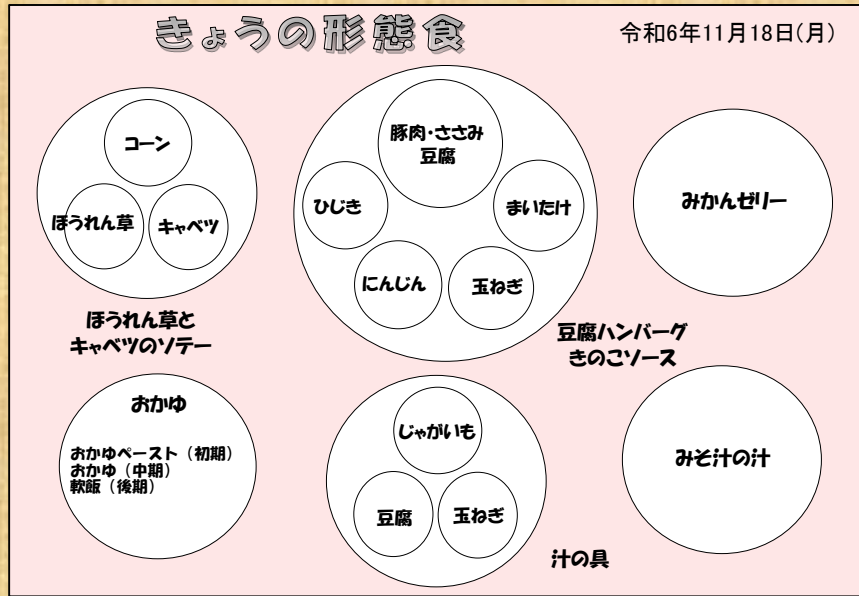


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

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。



普通食



後期食



中期食



初期食

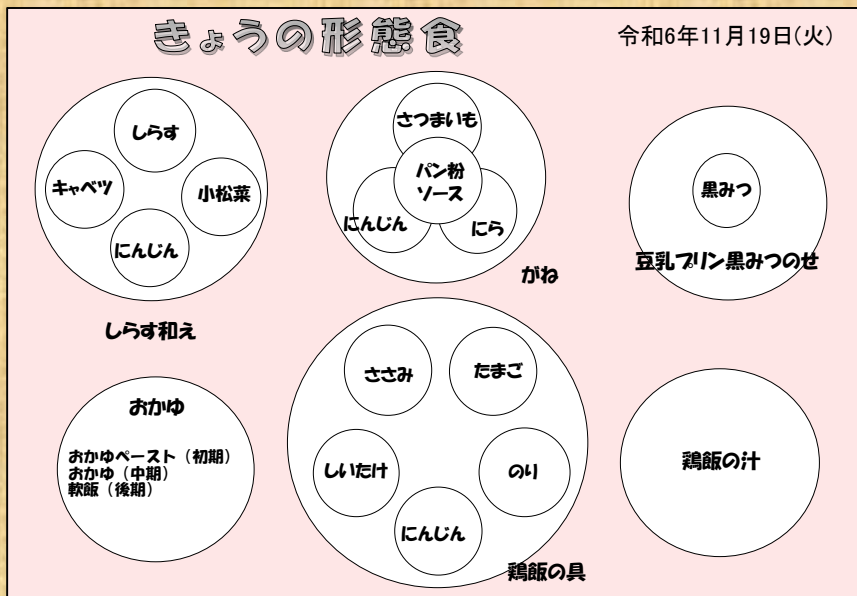


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

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、パパイア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。



普通食



後期食



中期食



初期食

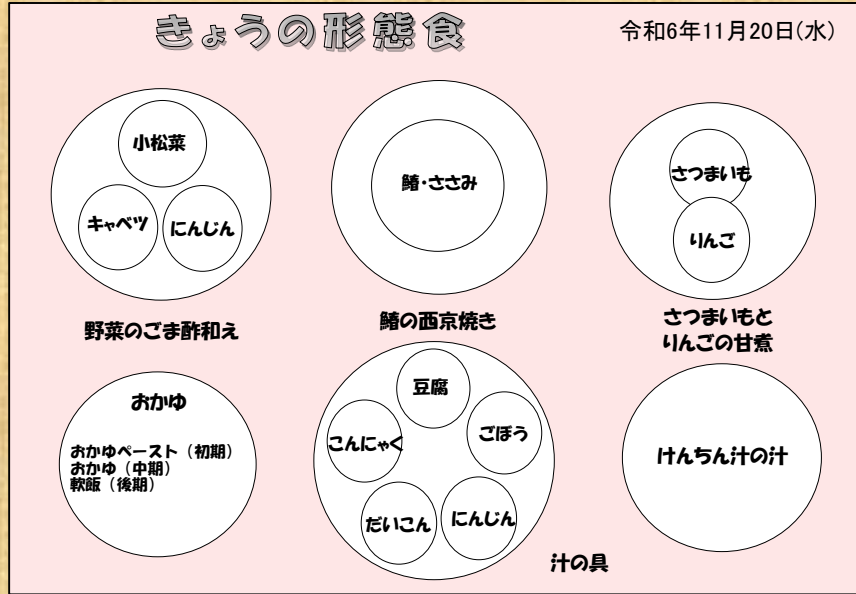


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

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



後期食



中期食



初期食

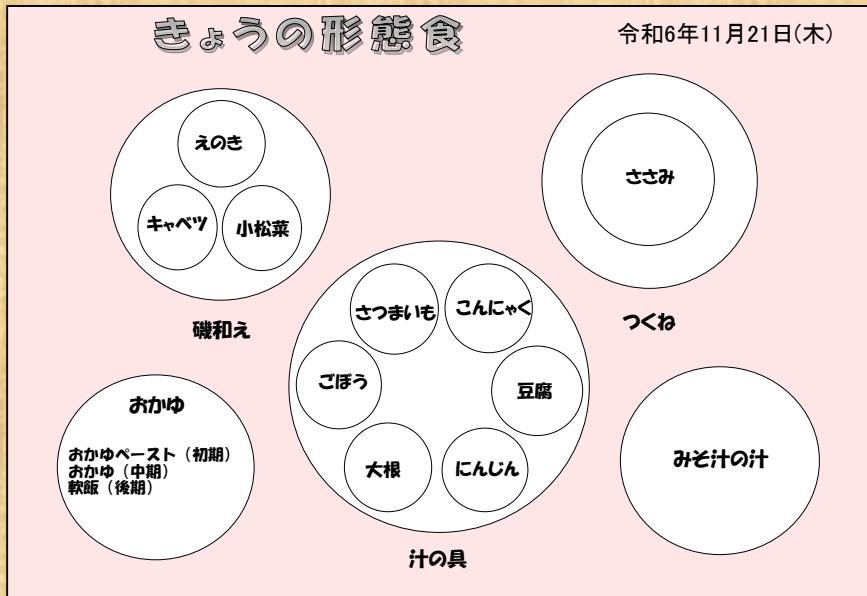


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

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。



普通食



後期食



中期食



初期食

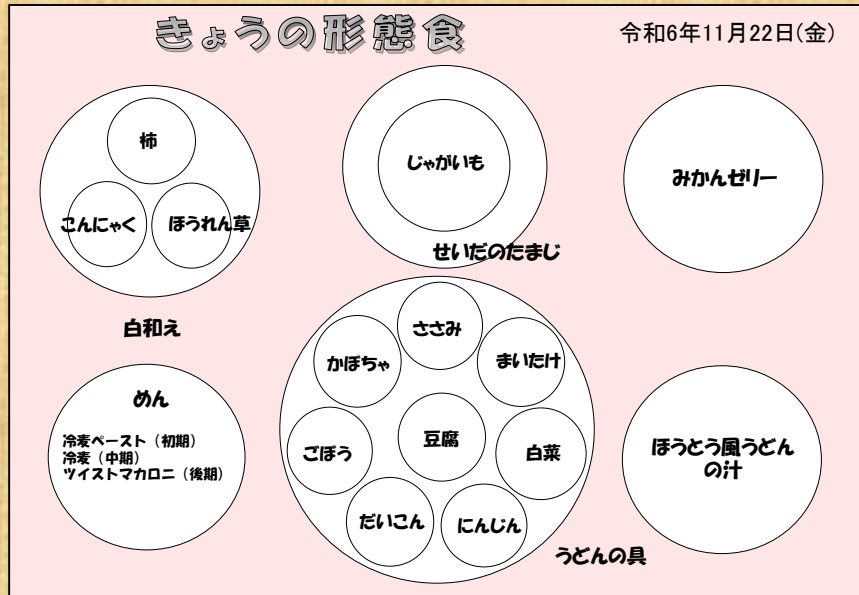


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

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、具たくさん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を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。



普通食



後期食



中期食



初期食



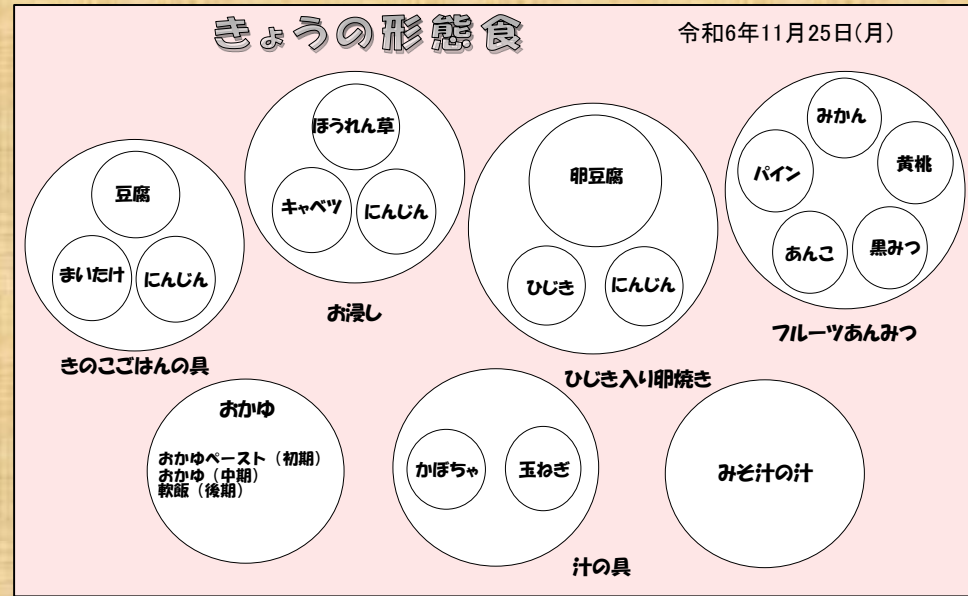
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

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。



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

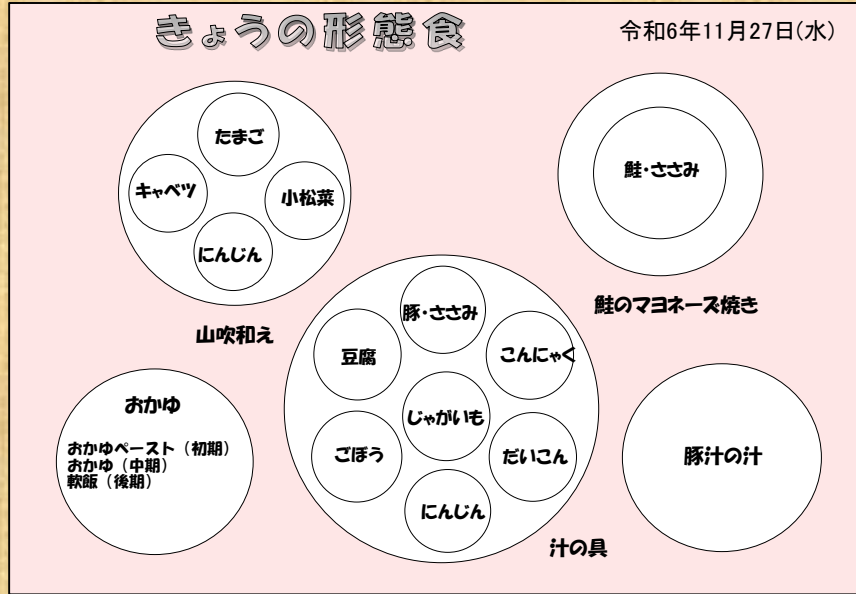


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

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。



普通食



後期食



中期食



初期食

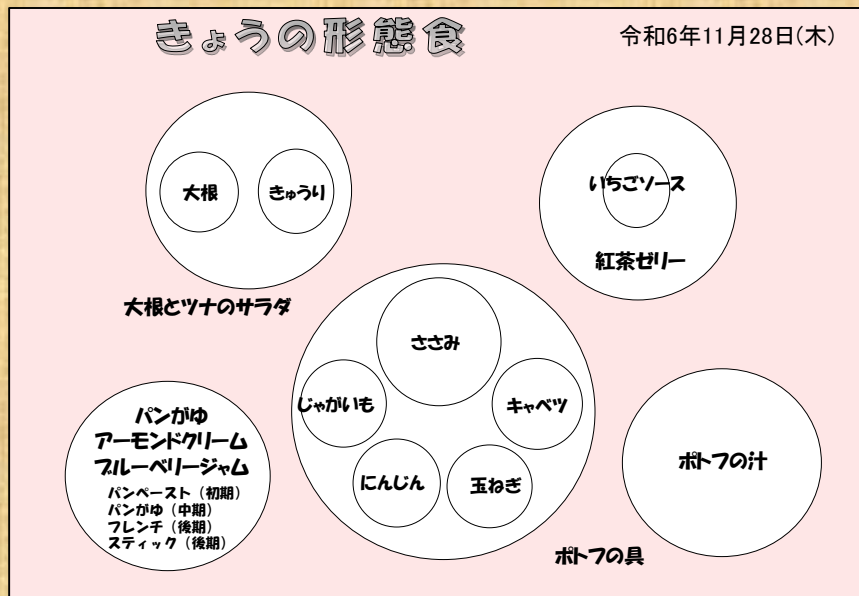


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

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。



普通食



後期食



中期食



初期食

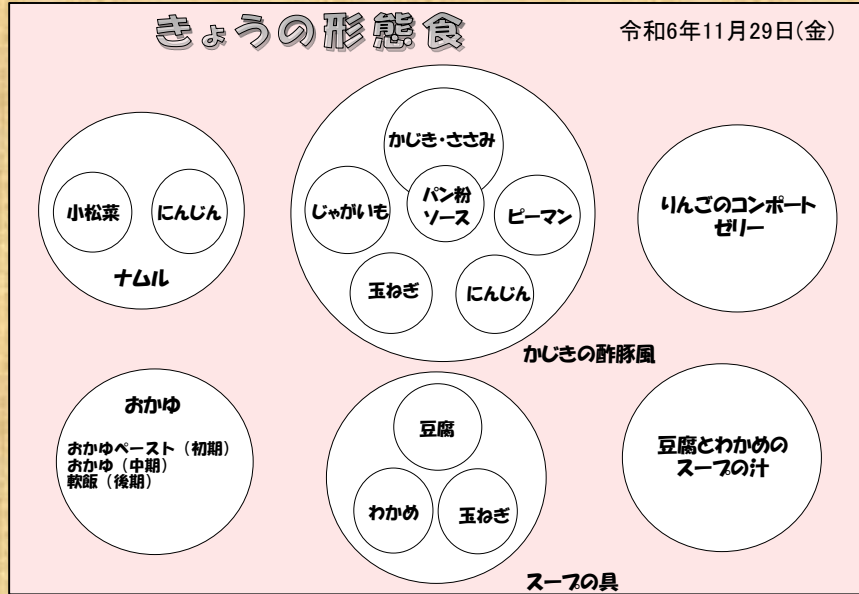


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

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。



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。