

3月3日(月)

牛乳
ちらし寿司
すまし汁(かまぼこ、えのき)
鮭の塩麴焼き
小松菜のアーモンド和え
桃ゼリー

今日はひな祭りです。季節の花から「桃の節句」とも言われています。デザートは、黄桃と白桃の入った桃ゼリーです。

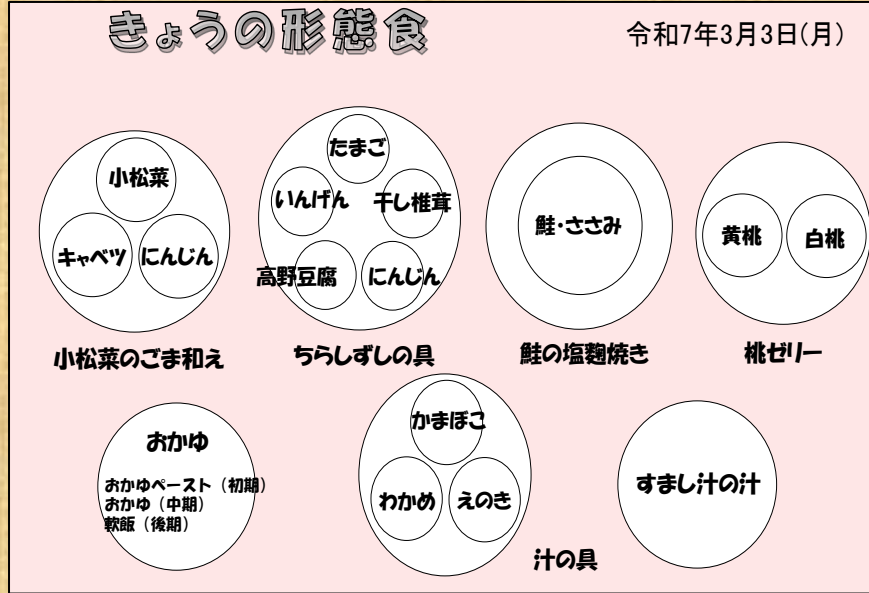
後期食



中期食



普通食



初期食

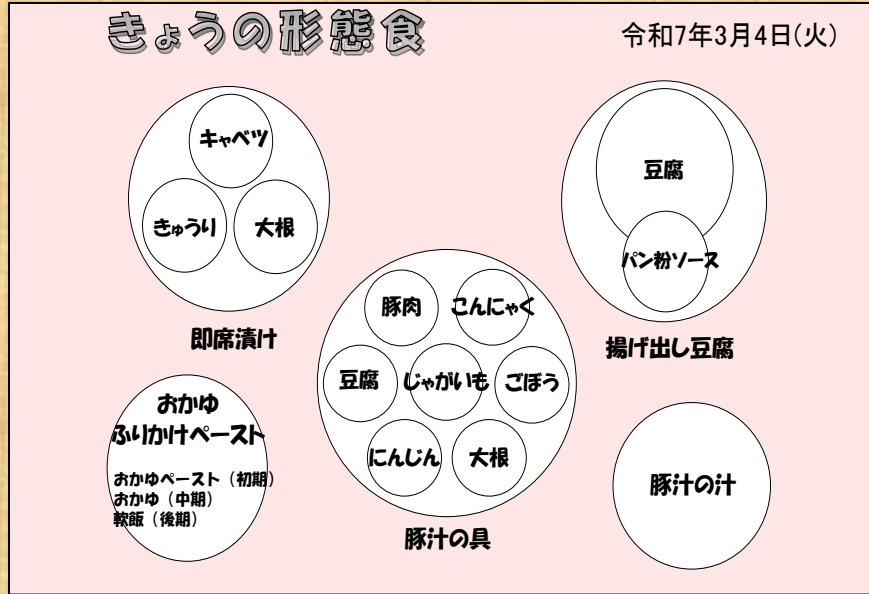


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

3月4日(火)

牛乳
手作りふりかけごはん
豚汁
揚げ出し豆腐
即席漬け

手作りふりかけは、細かく削ったかつお節をしょうゆ、砂糖、みりんで味付けしてごまを加えたものです。少ししっとりとした仕上がりです。



普通食



後期食



中期食



初期食

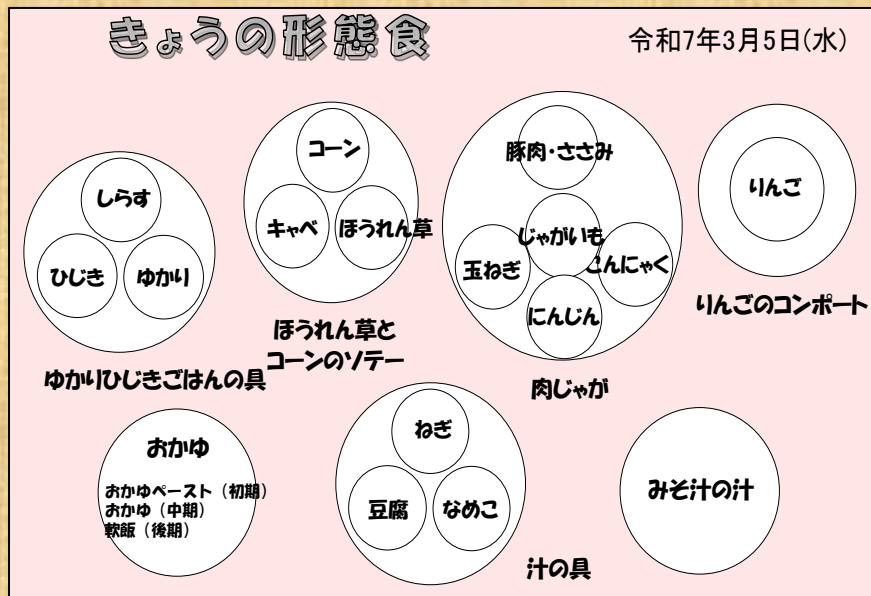


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

3月5日(水)

牛乳
ゆかりひじきごはん
みそ汁(なめこ、豆腐)
肉じゃが
ほうれん草コーンのソテー
りんごのコンポート

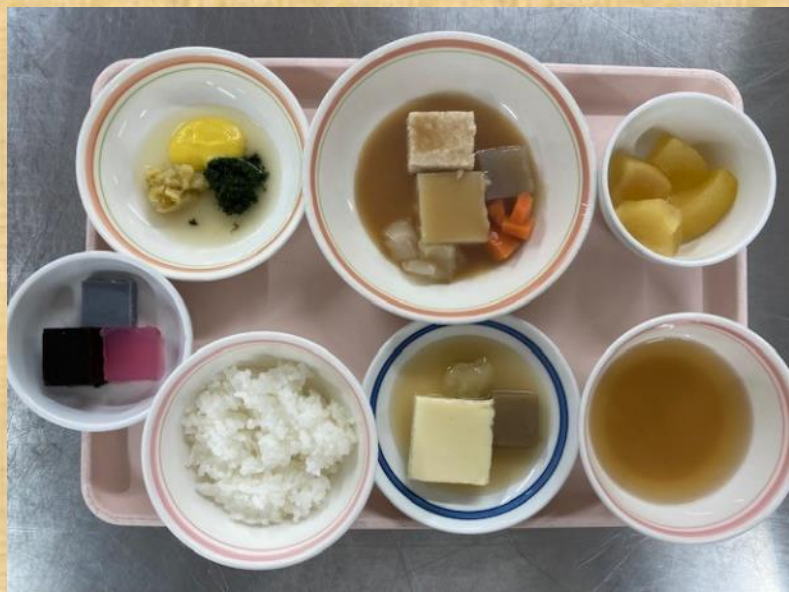
甘辛く煮たひじき、ゆかり、しらす、ごまを混ぜ込んだごはんです。形態食はそれぞれを介護食用寒天で固めて盛り合わせました。



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。

3月6日(木)

ジョア
しょうゆラーメン
手作りチャーシュー
キャベツの中華和え
青のりポテト

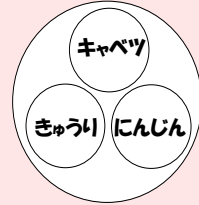
チャーシューは朝からじっくりと煮込んで作りました。形態食のジョアは、牛乳寒天にジョアといちごジャムを加えて作りました。

後期食

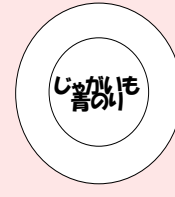


きょうの形態食

令和7年3月6日(木)



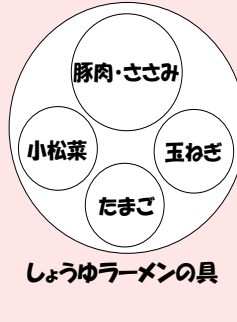
キャベツの中華和え



青のりポテト



めん
冷麦ペースト(初期)
冷麦(中期)
中華めん(後期)



しょうゆラーメンの具



ラーメンの汁

中期食



普通食



初期食

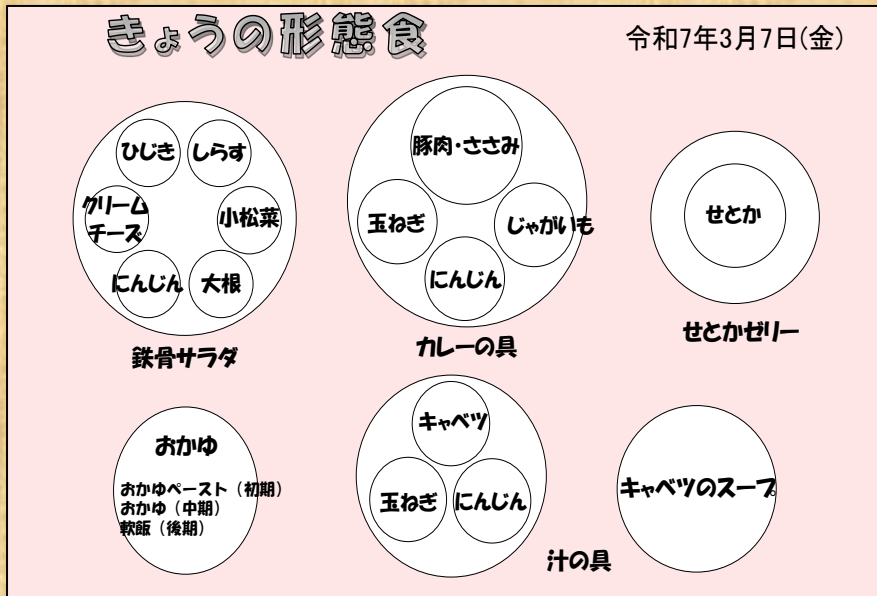


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

3月7日(金)

牛乳
カレーライス
キャベツのスープ
鉄骨サラダ
せとか

カレーといえば、村山では鉄骨サラダが定番の組み合わせです。鉄分とカルシウムがたっぷり含まれた材料のサラダです。小松菜、にんじん、大根、ひじき、しらす、チーズのサラダです。



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。

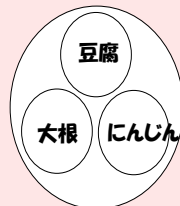
3月10日(月)

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
切り干し大根の煮物

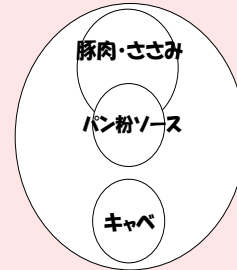
とんかつは、薄く切った豚ロース肉を何枚も重ねたものに衣をつけて揚げることで、やわらかく噛みやすく仕上げています。

きょうの形態食

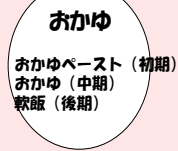
令和7年3月10日(月)



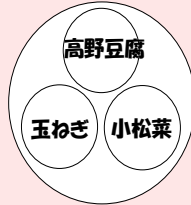
大根の煮物



ミルフィーユカツ



おかゆ



汁の具

みそ汁の汁

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。

3月11日(火)

牛乳
ごはん
おくずかけ
さばの香り焼き
小松菜と高野豆腐の炒め煮
いちご

今日で東日本大震災から14年目となります。おくずかけは東北地方宮城県でお彼岸やお盆の時期に作られる郷土料理で、野菜やきのこを煮込んだとろみのついた汁です。

後期食



中期食



普通食

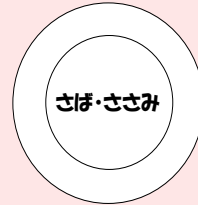


きょうの形態食

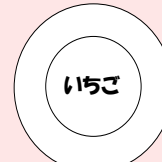
令和7年3月11日(火)



小松菜と高野豆腐の炒め煮



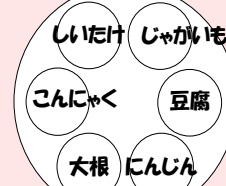
さばの香り焼き



いちごゼリー



おかゆペースト (初期)
おかゆ (中期)
軟飯 (後期)



汁の具



おくずかけの汁

初期食

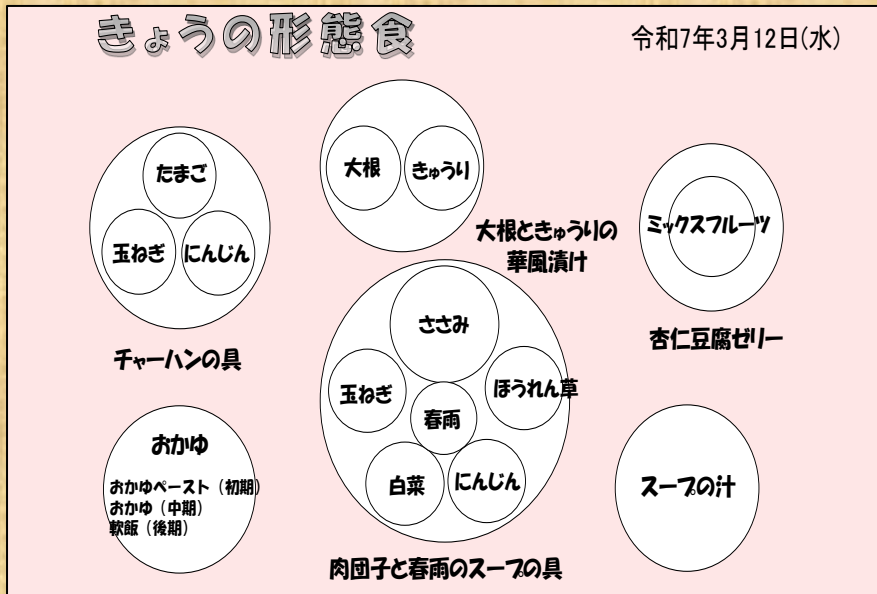


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

3月12日(水)

牛乳
チャーハン
肉団子と春雨のスープ
大根ときゅうりの華風漬け
杏仁豆腐ゼリー

チャーハンは、炒めた具をごはんに炊き込んで作っています。焼き豚などの具がやわらかく、しっとりと仕上がります。



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。

3月13日(木)

牛乳

ピザトースト

きのこ・ブロッコリーのミルクスープ

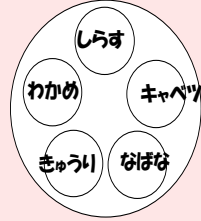
菜の花入り和風サラダ

ミルクティーゼリー

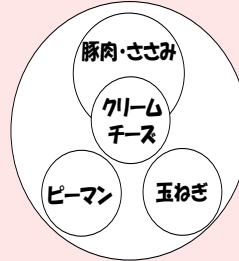
小学部6年生が考えたメニューです。ピザトーストをメインに、菜の花など季節を意識した食材も使っています。

きょうの形態食

令和7年3月13日(木)



和風サラダ



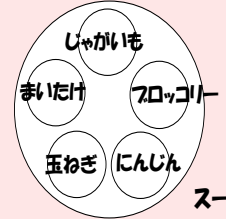
ピザトーストの具



ミルクティーゼリー



パンがゆ



スープの具



ミルクスープの汁

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。

3月14日(金)

牛乳
ごはん
みそ汁(大根、油揚げ)
チーズハンバーグ
ブロッコリーサラダ
チョコプリン

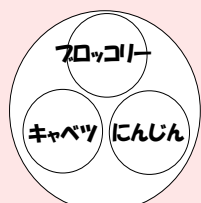
中学部3年生が考えたメニューです。
それぞれが好きな料理を上手にバランスよく組み合わせて、一つのメニューが出来上がりました。

後期食

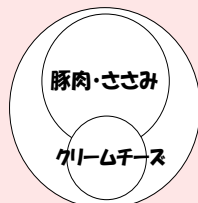


きょうの形態食

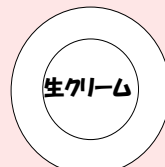
令和7年3月14日(金)



ブロッコリーサラダ



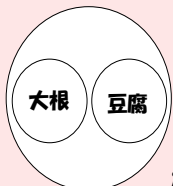
チーズハンバーグ



チョコプリン



おかゆ
おかゆペースト(初期)
おかゆ(中期)
軟飯(後期)



汁の具



みそ汁の汁

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。

3月17日(月)

コーヒー牛乳
チョコクリームパン
千切り野菜のスープ
ミニグラタン
大根とツナのサラダ

高等部3年生の考えたメニューです。最後まで悩みに悩みました。学校生活の思い出に残る給食になりますように。

後期食



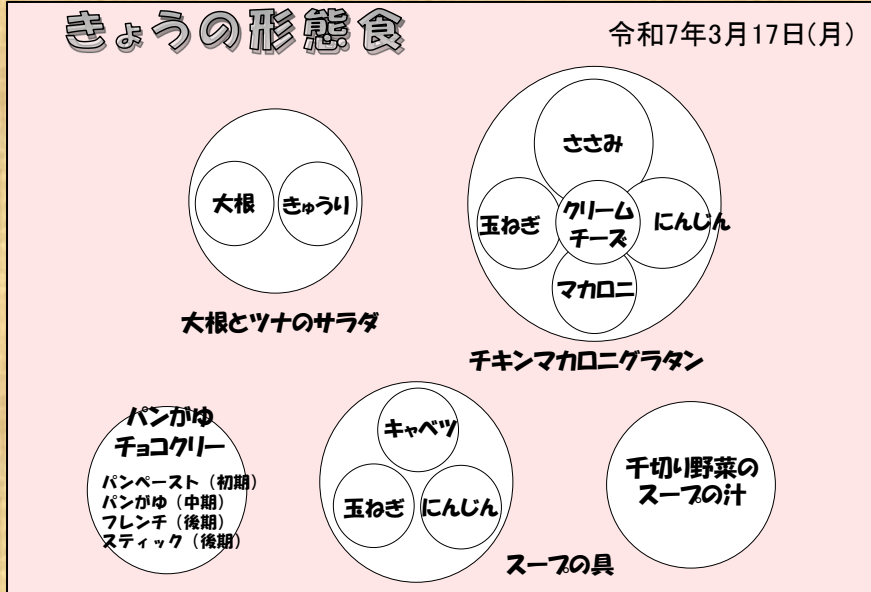
中期食



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。

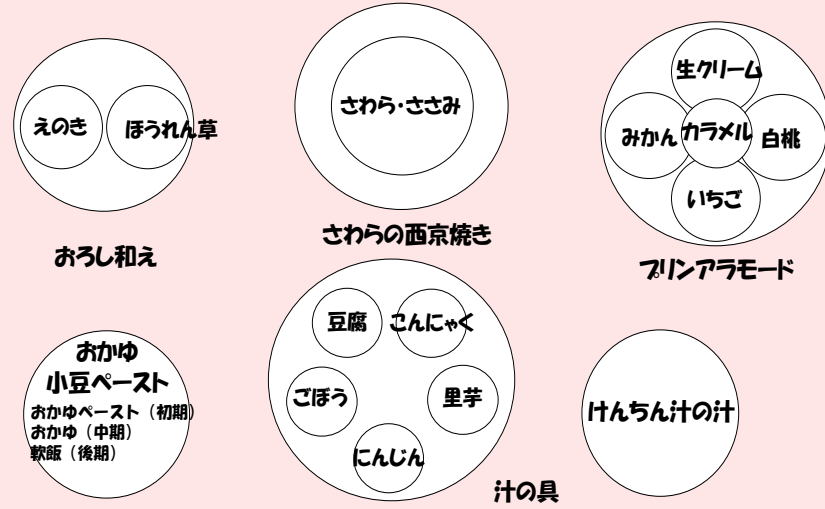
3月18日(火)

牛乳
赤飯
けんちん汁
さわらの西京焼き
おろし和え
プリンアラモード

卒業生のみなさん、ご卒業おめでとうございます。お祝いといえはお赤飯です。そしてデザートは手作りプリンにクリームと果物で飾りつけしました。

きょうの形態食

令和7年3月18日(火)



普通食



後期食



中期食



初期食

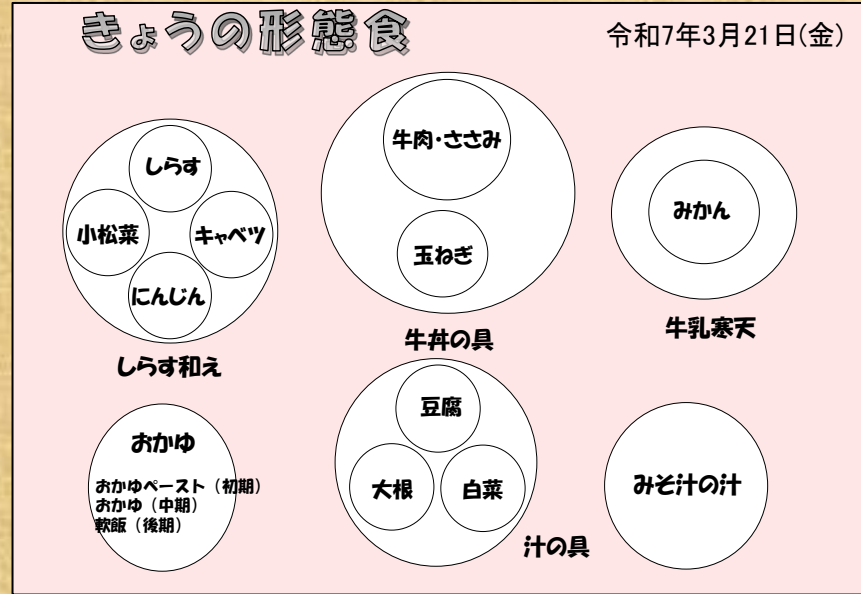


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

3月21日(金)

牛乳
牛丼
みそ汁(大根、白菜、油揚げ)
しらす和え
牛乳寒天

今年度最後の給食です。
一年間で、好きな食べ物が増えたり、食べるのが上手になったり、たくさん成長できたと思います。来年度も、楽しく、おいしく食べましょう。



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。