

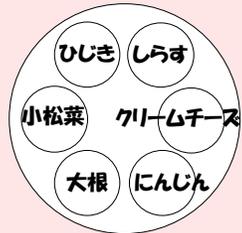
4月9日(水)

牛乳
カレーライス
キャベツのスープ
鉄骨サラダ
清見

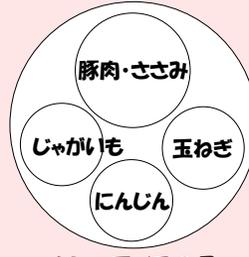
新年度初めての給食は、村山恒例の
カレーライスと鉄骨サラダです。カレー
ライスは、ピリ辛で食欲がそそる味付けに
なっています。鉄骨サラダは、ひじき、
サラダ、チーズ、人参、大根、小松菜の
6種類をふんだんに使用しています。

きょうの形態食

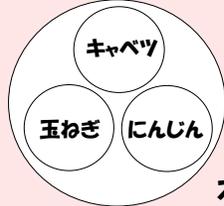
令和7年4月9日(水)



鉄骨サラダ



カレーライスの具



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。

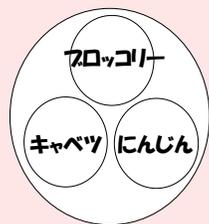
4月10日(木)

牛乳
アーモンドトースト
コーンシチュー
ブロッコリーサラダ

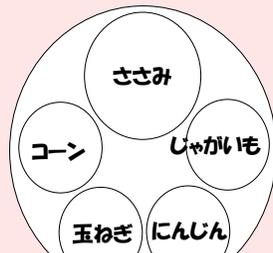
形態食では、粉末アーモンドを牛乳で煮立たせ濾しています。そのため、甘くてアーモンドの香りがしっかりとしたアーモンドクリームに仕上げています。

きょうの形態食

令和7年4月10日(木)



ブロッコリーサラダ



コーンシチューの具

パンがゆ
アーモンドクリーム

パンベースト (初期)
パンがゆ (中期)
フレンチ (後期)
スティック (後期)

コーンシチューのスープ

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。

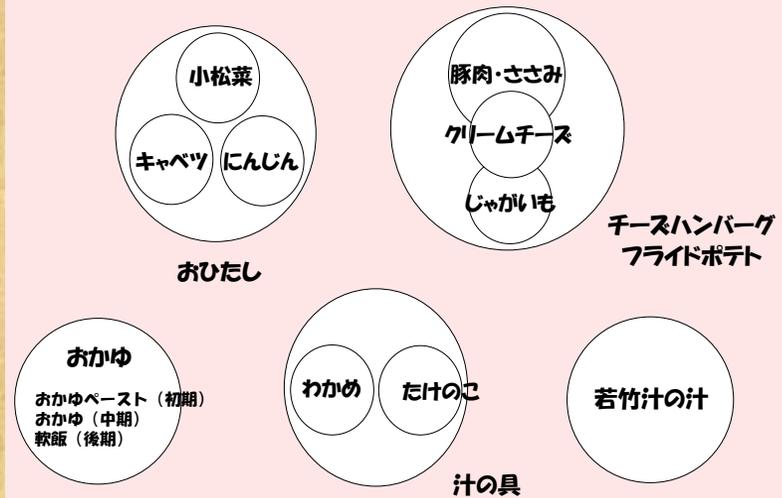
4月11日(金)

牛乳
ごはん
若竹汁
チーズハンバーグ
フライドポテト
お浸し

若竹汁に使用している、たけのこは八百屋さんが取れたてのたけのこを茹でて届けてくれます。
そのため、灰汁が少なく甘みのあるたけのこになっています。

きょうの形態食

令和7年4月11日(金)



普通食



後期食



中期食



初期食

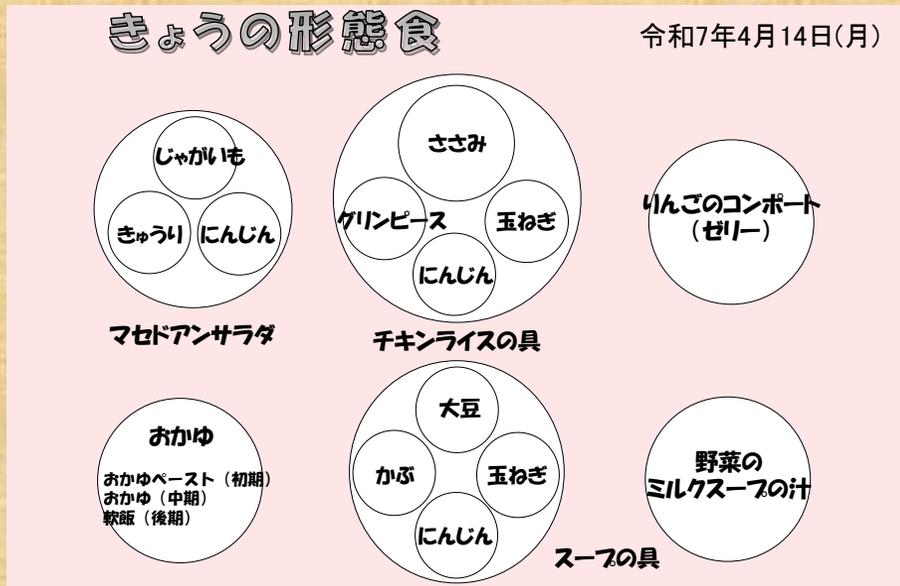


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

4月14日(月)

牛乳
チキンライス
野菜のミルクスープ
マセドアンサラダ
リンゴのコンポート

チキンライスに入っている、
グリーンピースのさやをクラスに
もっていき、みんなに見てもらい
ました！



普通食



後期食



中期食



初期食



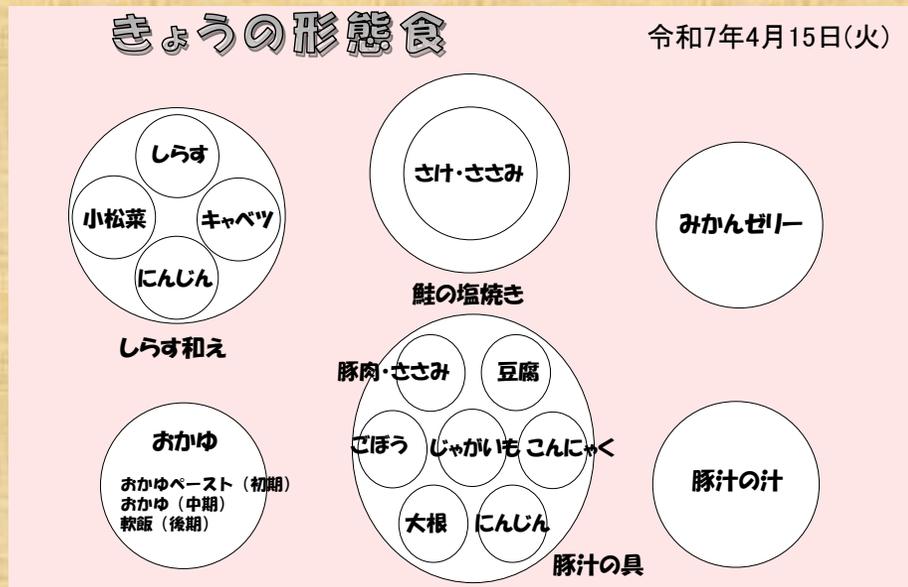
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

4月15日(火)

牛乳
ごはん
豚汁
鮭の塩焼き
しらす和え
みかんゼリー

鮭の塩焼きは、脂がのった鮭でした。
鮭の旨味と塩味がマッチしてご飯が
すすい進みました。

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。

4月16日(水)

牛乳
ごはん
味噌汁 (わかめ、玉ねぎ)
とりつくね
小松菜のごま和え
金時豆の甘煮

今日の玉ねぎは、新玉ねぎを使用しています。みずみずしく、甘くてやわらかい玉ねぎです。



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。

4月17日(木)

牛乳
肉南蛮うどん
揚げ出し豆腐
野菜のごま酢和え

新年度初めての麺料理は、肉南蛮うどんです。
ほんのり甘みを感じる生姜のきいた豚肉と、にんじん、玉ねぎ、ねぎを出汁のきいたつゆで煮込みました。



普通食



後期食



中期食



初期食

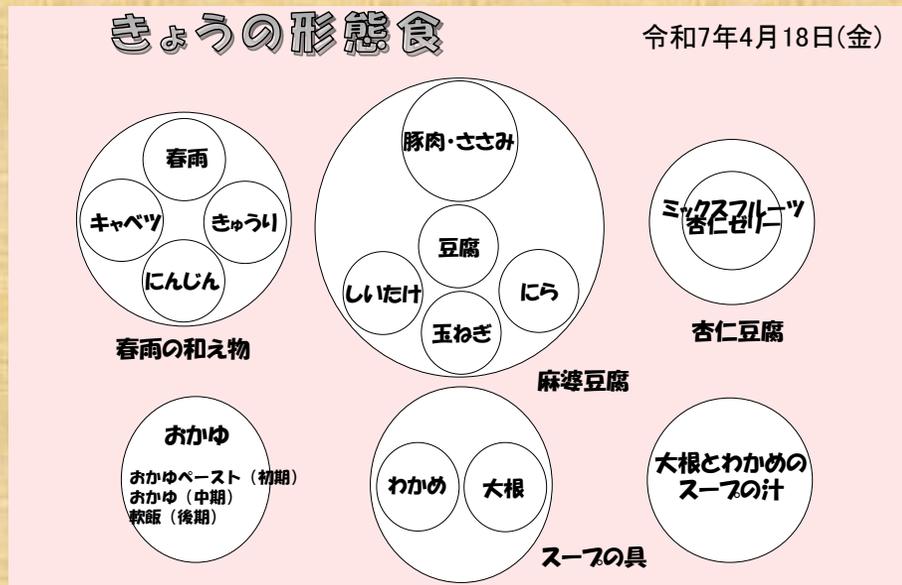


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

4月18日(金)

牛乳
ごはん
大根とわかめのスープ
マーボー豆腐
春雨の和え物
杏仁豆腐

今日の給食は、中華料理です。少し、ピリ辛のマーボー豆腐に、なめらかな味わいが特徴の杏仁豆腐を組み合わせました。



普通食



後期食



中期食



初期食

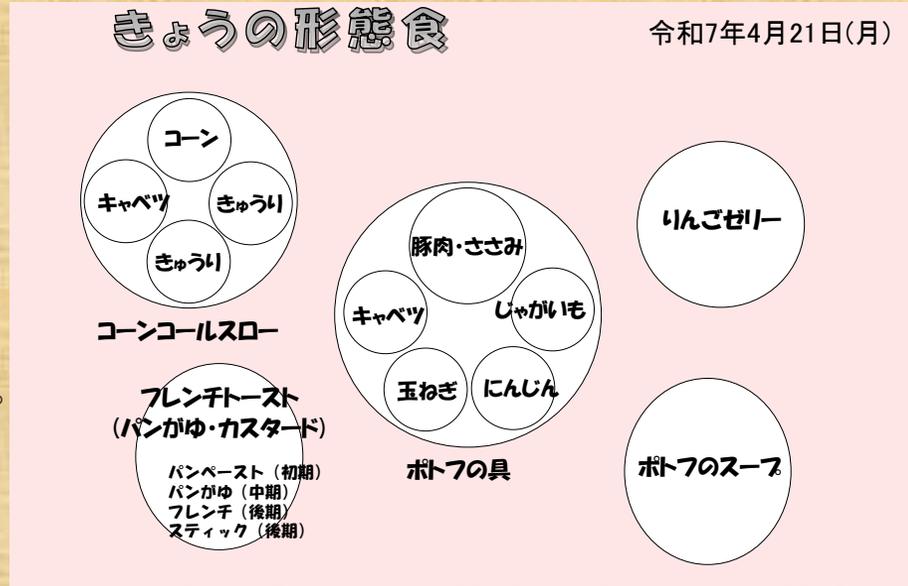


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

4月21日(月)

牛乳
フレンチトースト
ポトフ
コーンコールスロー
りんごゼリー

今日の給食は、フレンチトーストでした。中までしっかりと味が染みており、表面には粉砂糖をふりかけて提供しました。甘くて、バターの香りがするフレンチトーストに仕上げました。



普通食



後期食



中期食



初期食

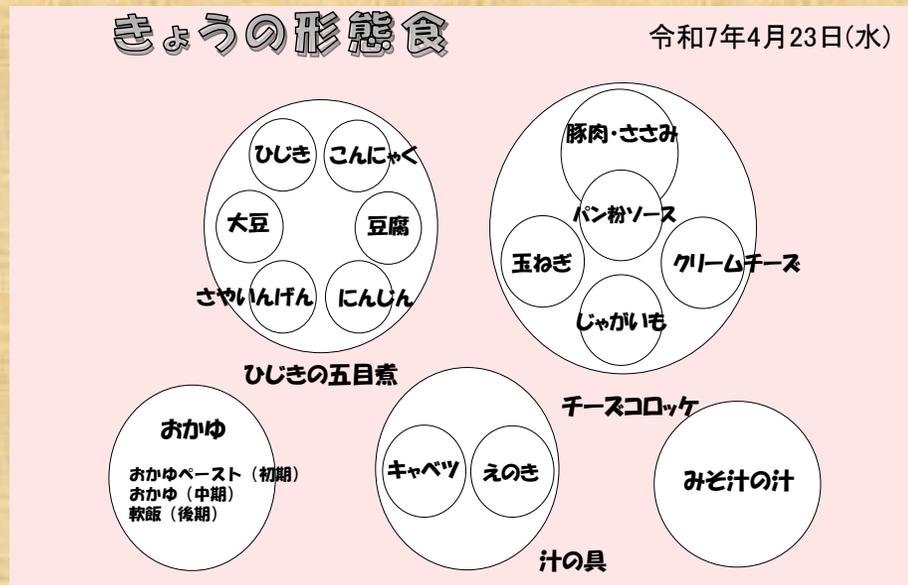


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

4月23日(水)

牛乳
ごはん
みそ汁(キャベツ、えのき)
チーズコロッケ
ひじきの五目煮

チーズコロッケには、1cm角ほどのチーズが入っています。形態食では、ダイスチーズだと硬くなってしまうためクリームチーズで代用しています。



普通食



後期食



中期食



初期食

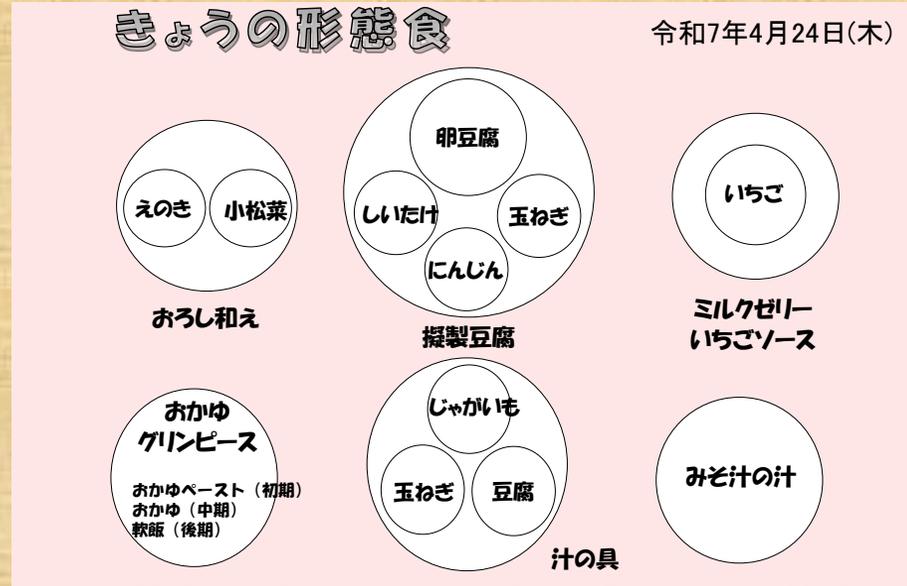


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

4月24日(木)

牛乳
グリンピースごはん
みそ汁(じゃがいも、玉ねぎ)
擬製豆腐
おろし和え
ミルクゼリーいちごソース

いちごソースには、生のいちごを使っています。そのため、フレッシュさやいちご特有の甘酸っぱさが前面にでています。



普通食



後期食



中期食



初期食

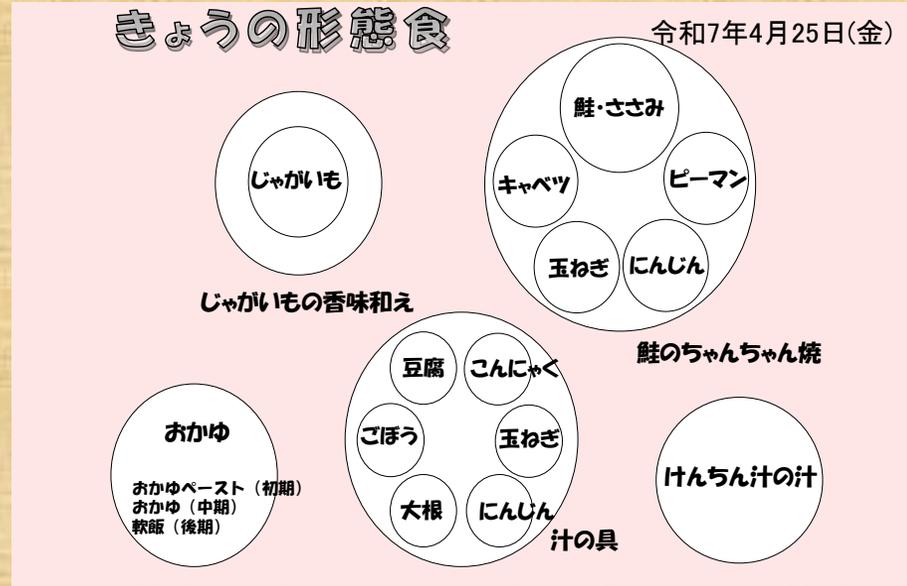


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

4月25日(金)

牛乳
ごはん
けんちん汁
鮭のちゃんちゃん焼き
じゃがいもの香味和え

ちゃんちゃん焼きは北海道の郷土料理で、鮭と野菜をバターで炒めてみそで味付けします。給食ではみそバター味の野菜あんをかけています。



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。

4月28日(月)

牛乳
ごはん
みそ汁
(小松菜、高野豆腐)
豚肉の生姜焼き
ゆで野菜
牛乳寒天

豚肉の生姜焼きは、お肉とたれを別々に調理しとろみをつけて混ぜ合わせました。生姜のきいた、甘しょっぱい味付けになっています。



普通食



後期食



中期食



初期食



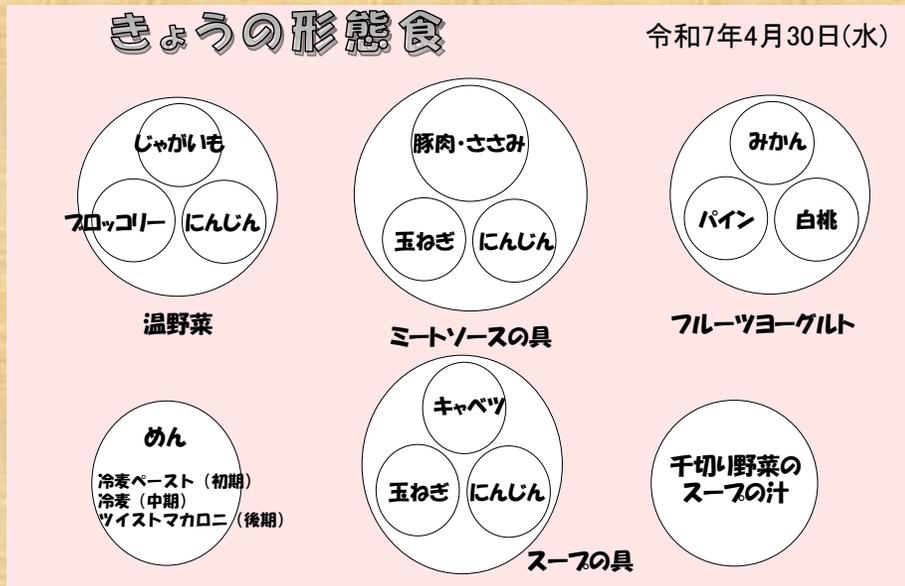
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

4月30日(水)

牛乳

- スパゲティミートソース
- 千切り野菜のスープ
- 温野菜のサラダ
- フルーツヨーグルト

ミートソースは、ひき肉から旨味を引き出してそのうま味とソースの酸味がマッチしています。
 形態食では、後期がツイストマカロニ、中期・初期に冷麦を使用しています。それらを長めに茹でて柔らかくして提供しています。



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。