

5月1日(木)

牛乳  
ごはん  
春の沢煮椀  
鱈の塩麴焼き  
しらす和え  
抹茶プリン

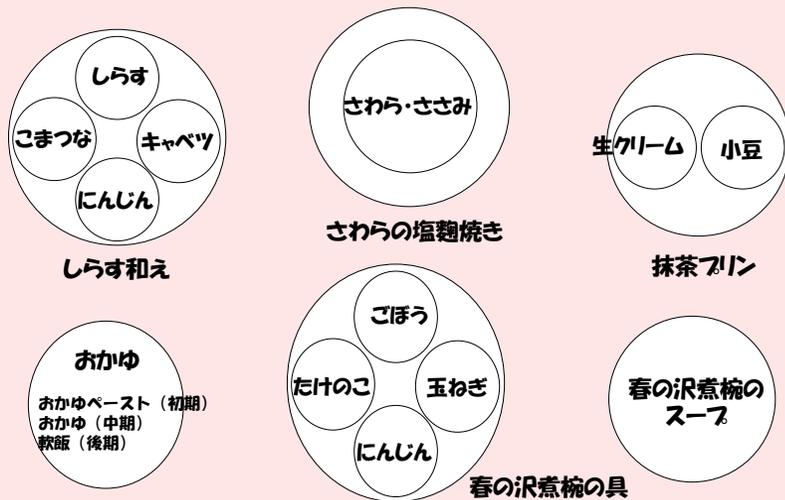
今日は、八十八夜です。  
立春から88日たつと茶摘みが始まります。  
そのため、八十八夜では、お茶が有名に  
なります。村山特支ではお茶を使って抹茶  
プリンを提供しました。

普通食



### きょうの形態食

令和7年5月1日(木)



後期食



中期食



初期食

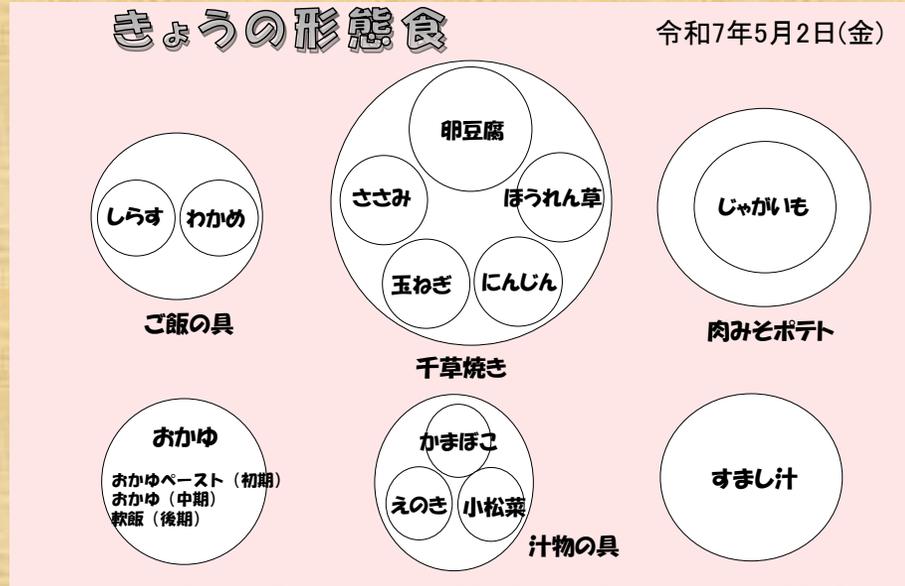


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月2日(金)

牛乳  
わかめしらすごはん  
すまし汁  
(かまぼこ、小松菜)  
千草焼き  
肉みそポテト

今日の給食は、こどもの日が近いので、児童生徒の成長を願ってこいのぼりのかまぼこを使用しました。



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。

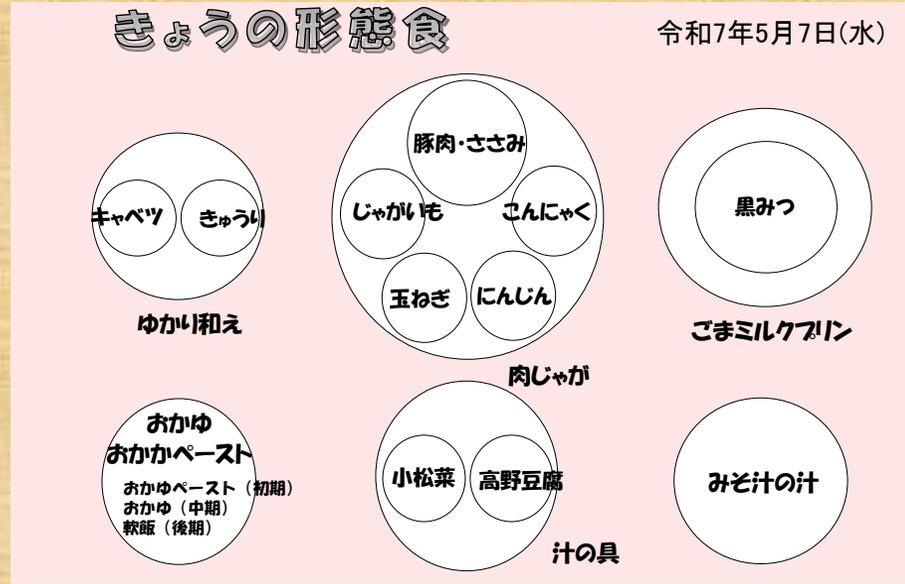
5月7日(水)

牛乳

ごはん、手作りふりかけ  
みそ汁 (小松菜、高野豆腐)  
肉じゃが  
ゆかり和え  
ごまミルクプリン

5/6がふりかけの日なので、鰹節と  
ごまを醤油やみりんなどで味付け  
したふりかけを作りました。

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。

5月8日(木)

牛乳  
豚キムチチャーハン  
ワンタンスープ  
レバーとじゃがいもの揚げ煮  
野菜の中華漬け

今日は、レバーを使った給食を提供しました。  
レバーを少しでも食べやすくするために、  
衣をつけて揚げており、ケチャップベースの  
濃いめの味付けにしています。



普通食



後期食



中期食



初期食



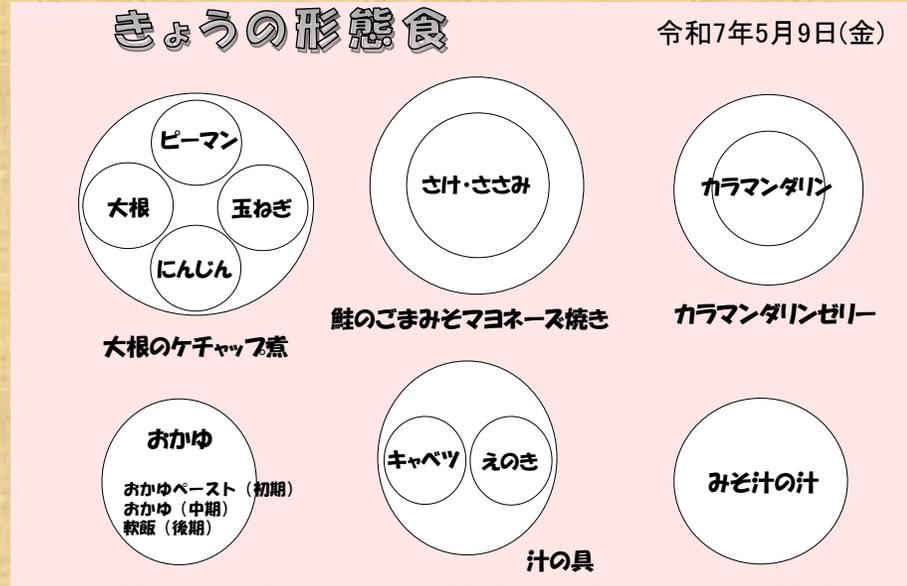
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月9日(金)

牛乳  
ごはん  
みそ汁 (キャベツ、えのき)  
鮭のゴマみそマヨネーズ焼き  
切り干し大根のケチャップ煮  
カラマンダリン

強い甘みとちょうどいい酸味が特徴のカラマンダリンを提供しました。  
形態食では、カラマンダリンの果汁を使用し、食べやすいようにゼリーにして、提供をいたしました。

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。

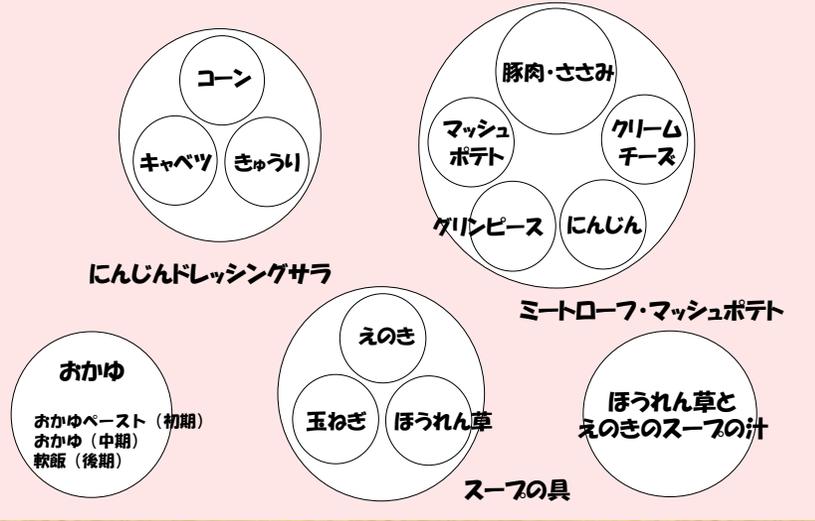
5月12日(月)

牛乳  
ごはん  
ほうれん草とえのきのスープ  
ミートローフ  
マッシュポテト  
にんじんドレッシング

にんじんドレッシングは、人参をすりおろして手作りしました。人参そのものの甘みを感じられる給食になりました。

### きょうの形態食

令和7年5月12日(月)



### 普通食



### 後期食



### 中期食



### 初期食

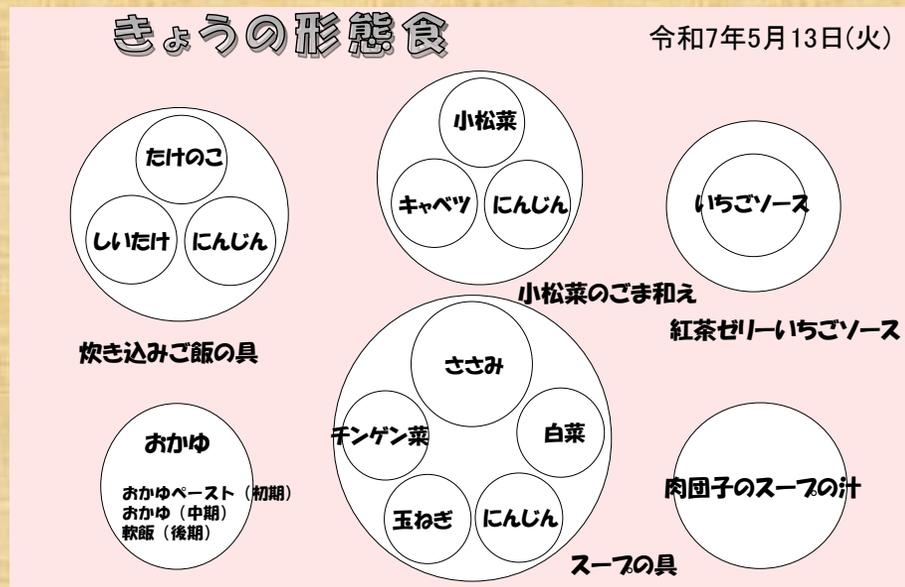


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月13日(火)

牛乳  
中華風炊き込みご飯  
肉団子と春雨のスープ  
小松菜のごま和え  
紅茶ゼリーいちごソース

本日の給食は、中華をイメージして作り  
ました。  
肉団子には、生姜を混ぜているため生姜  
の香りが食欲をそそりました。



普通食



後期食



中期食



初期食

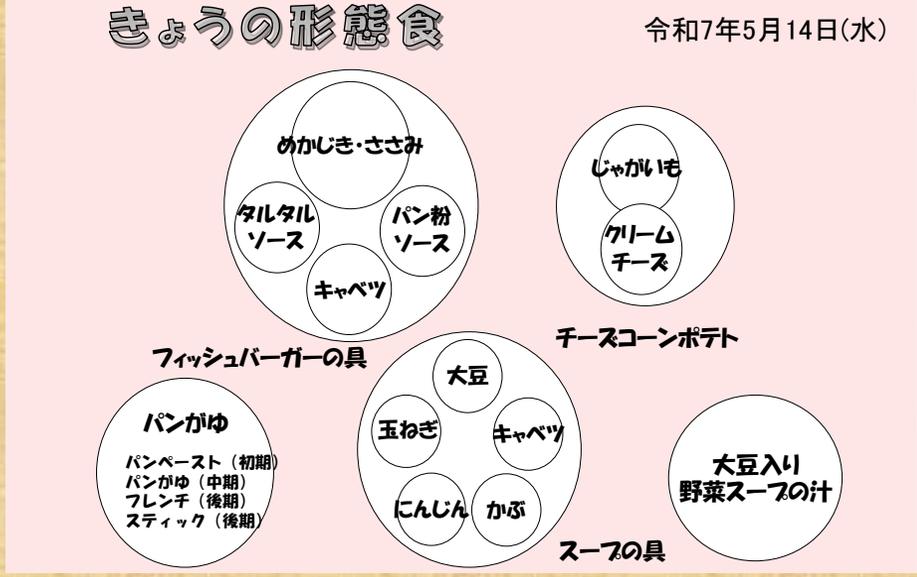


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月14日(水)

牛乳  
セルフフィッシュバーガー  
(丸パン、白身魚のフライ)  
大豆入り野菜のスープ  
チーズコーンポテト

自分の好みでお魚を挟んで食べたり、  
別々に食べたりしていました。  
形態食では、パセリの緑いろがきれいに  
でたタルタルソースになりました。



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。

5月15日(木)

牛乳  
豚肉と小松菜のあんかけご飯  
みそ汁 (なめこ、豆腐)  
キャベツのおかか和え  
フルーツポンチ

キャベツのおかか和えでは、今が旬の春キャベツを使用しました。わかめやキャベツに味がちゃんとしみている、春キャベツの甘みとよく合っていました。



普通食



後期食



中期食



初期食



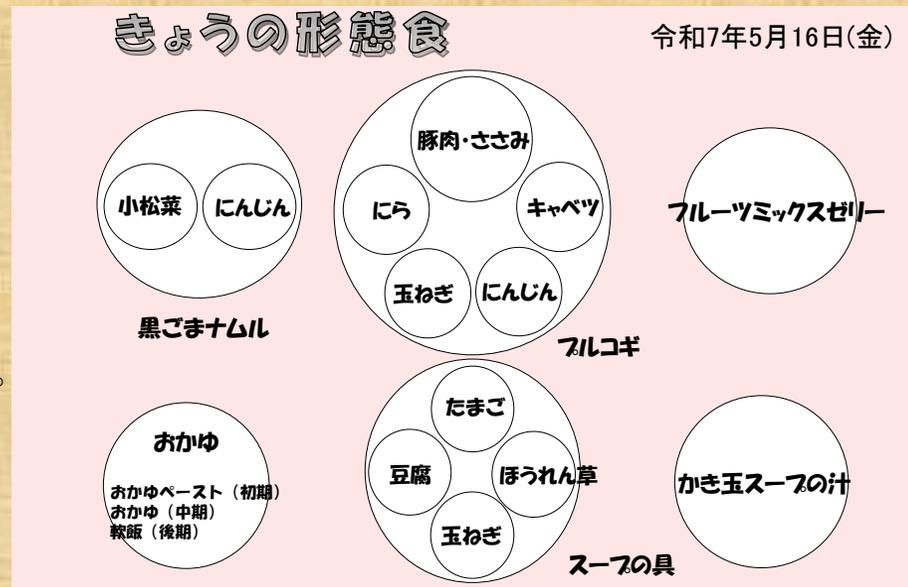
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月16日(金)

普通食



牛乳  
ごはん  
かきたまスープ  
プルコギ  
黒ごまナムル  
フルーツゼリー



韓国料理をイメージした、給食にしました。やや太めの春雨がたれを吸っていておいしくできました。フルーツゼリーの形態食では、水ゼリーの層とフルーツゼリーの層が二層になるようにしました。

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。

5月19日(月)

牛乳

シシジャーシー

すまし汁 (もずく、えのき)

シブインブシー

にんじんしりしり

サーターアンダギー

今日の給食は、沖縄県の郷土料理でした！  
にんじんしりしりでは、人参の甘さとツナフレークの風味が相性抜群でした。サーターアンダギーは、しっかりと割れ目ができサクサクとした触感に仕上がりました。

後期食



中期食

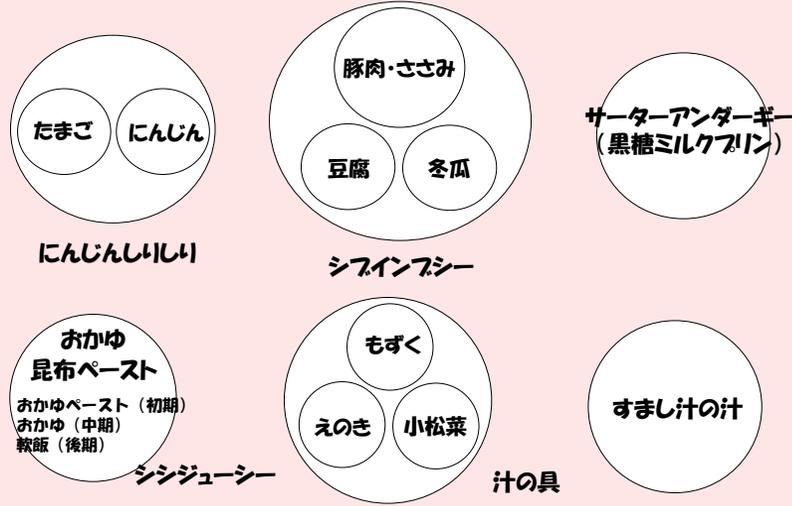


普通食



### きょうの形態食

令和7年5月19日(月)

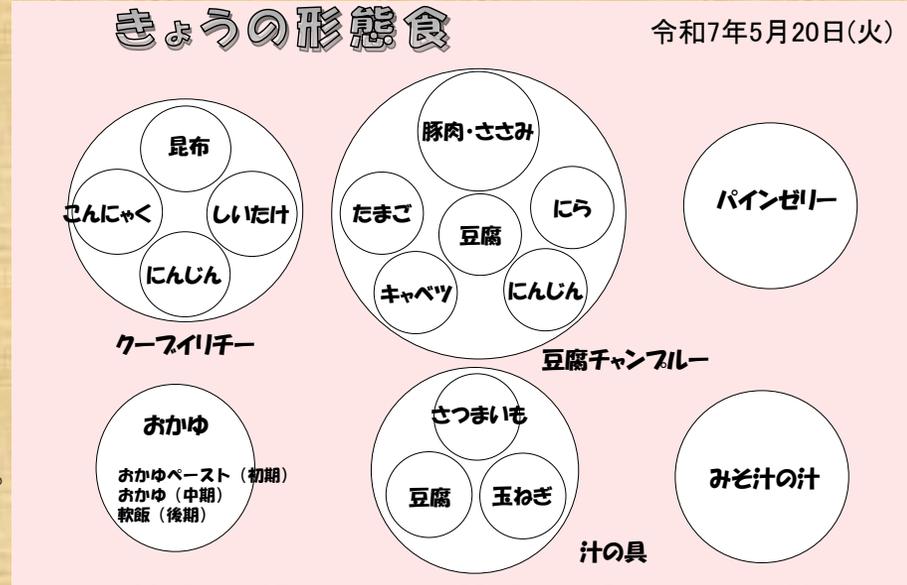


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月20日(火)

牛乳  
ごはん  
みそ汁 (さつまいも、玉葱)  
豆腐チャンプルー  
クーブイリチー  
パインゼリー

昨日に引き続き、沖縄料理を提供しました。  
クーブイリチーは、昆布やこんにゃくを  
しょうゆや砂糖で甘辛く味付けしたものです。  
ご飯がよく進む味付けになっていました！！



普通食



後期食



中期食



初期食

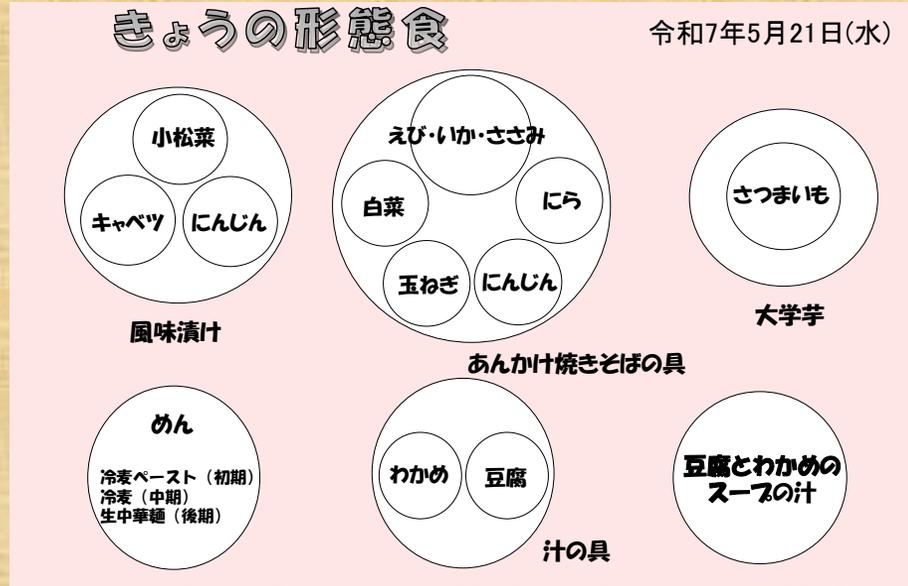


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月21日(水)

牛乳  
あんかけ焼きそば  
豆腐とわかめのスープ  
風味漬け  
大学芋

あんかけ焼きそばの形態食では、エビやイカの海鮮の香りがしっかりとしたソースをエビ・イカ・ささ身を混ぜたテリーヌにかけて提供しました。



普通食



後期食



中期食



初期食

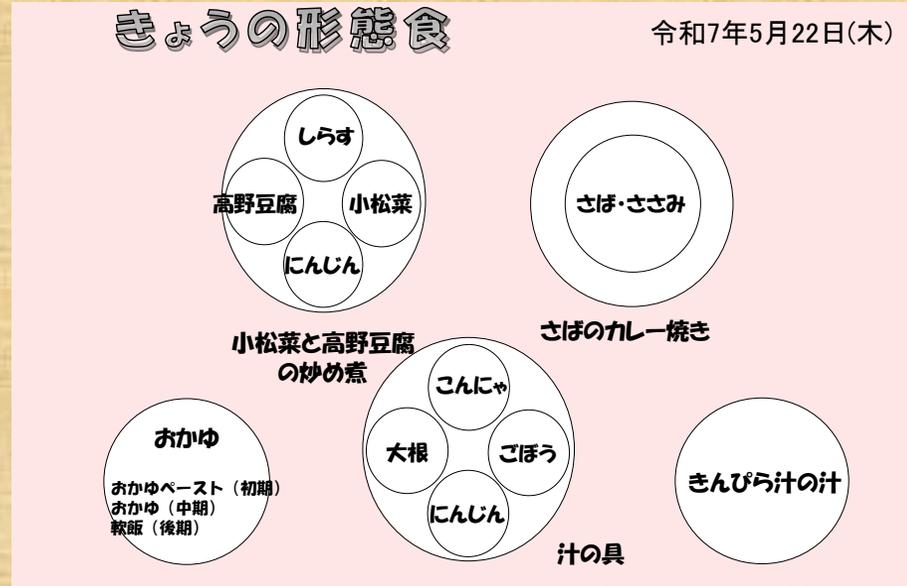


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月22日(木)

牛乳  
ごはん  
きんぴら汁  
さばのカレー焼き  
小松菜と高野豆腐の炒め煮

きんぴら汁では、食材をごま油でよく炒めてから作りました。そのため、ごま油の香りが効いたきんぴら汁になりました。



普通食



後期食



中期食



初期食



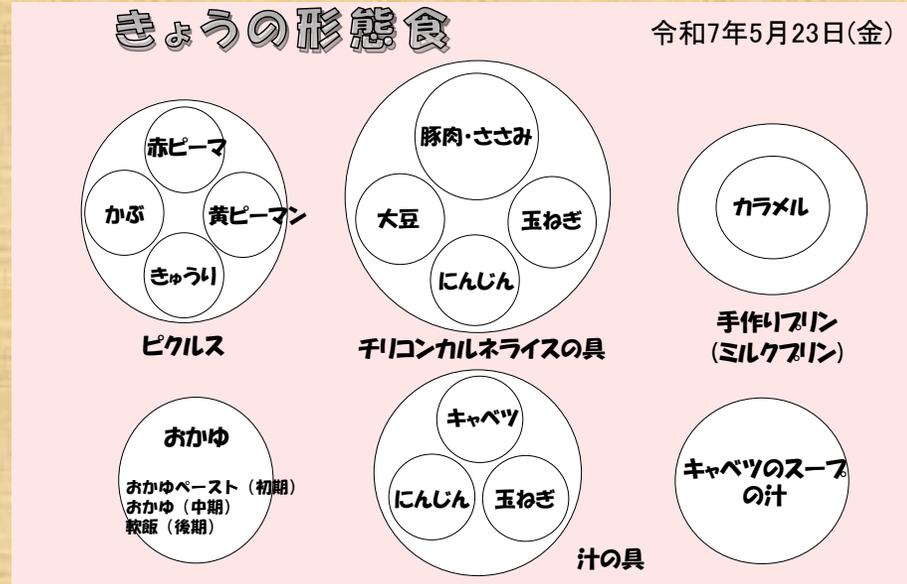
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

5月23日(金)

普通食



牛乳  
チリコンカルネライス  
キャベツのスープ  
ピクルス  
手作りプリン



チリコンカルネライスは、挽肉や豆をチリパウダー、トマトなどで煮こんだメキシコ料理です。  
形態食では、チリパウダーの量を減らして  
まろやかに仕上げました。

後期食



中期食



初期食

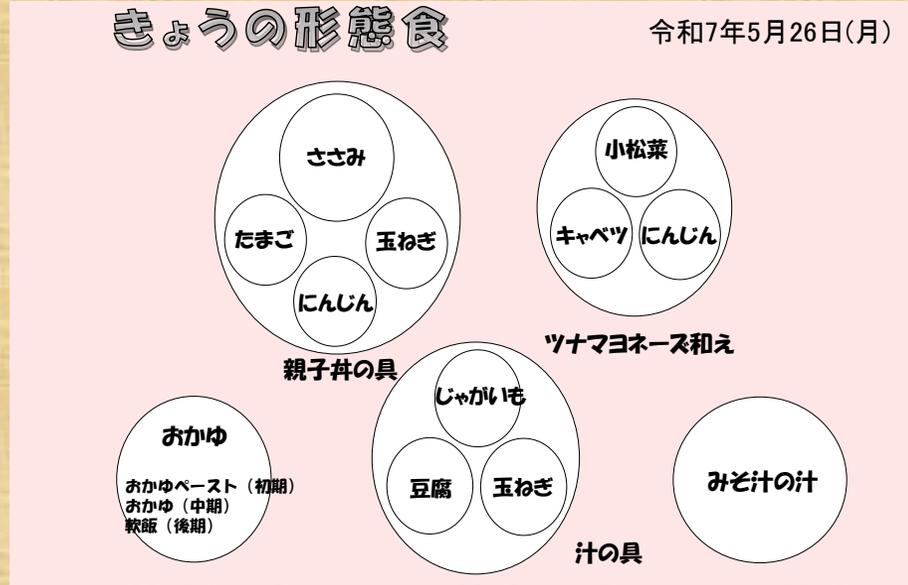


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月26日(月)

牛乳  
親子丼  
みそ汁 (じゃがいも、玉葱)  
ツナマヨネーズ和え

今日の給食は、親子丼です。親子丼には、人参、たまねぎ、鶏肉、三つ葉が入っています。蒸し焼きで仕上げているので茶碗蒸しのようなふわふわ触感になっています。



普通食



後期食



中期食



初期食



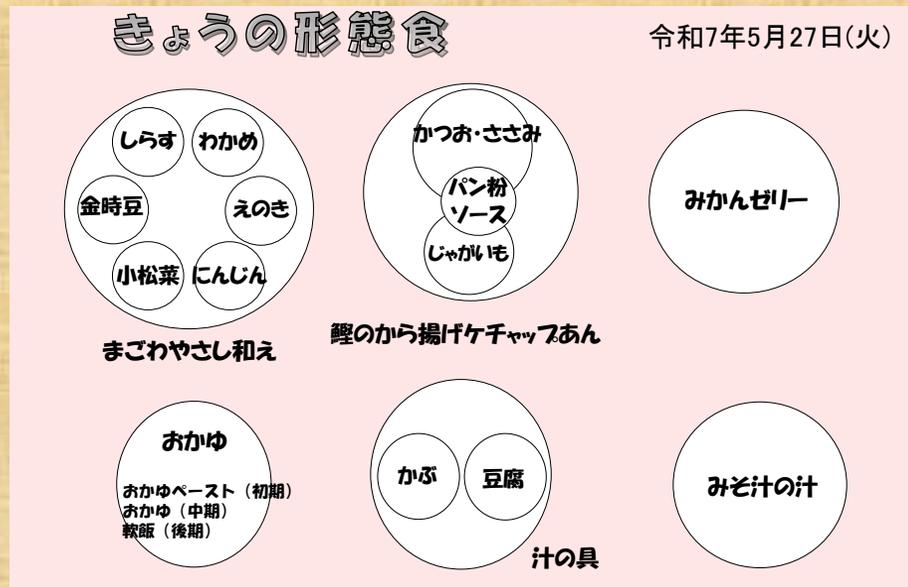
※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月27日(火)

普通食



牛乳  
ごはん  
みそ汁 (かぶ、油揚げ)  
鯉の唐揚げケチャップあん  
まごわやさし和え  
みかんゼリー



今日の給食は、今が旬のカツオを使った、鯉の唐揚げのケチャップあんを提供しました。鯉の唐揚げのカリッと感を残しつつ、ケチャップあんと和えることでややしっとりとした食感になりました。

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。

5月28日(水)

牛乳  
セサミトースト  
ポークビーンズ  
トマトとカッテージチーズ  
のサラダ

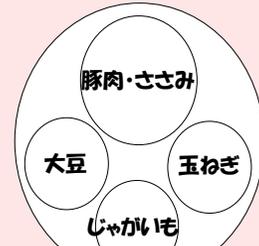
トマトとカッテージチーズのサラダでは、牛乳から手作りでチーズを作っています。やや甘みのあるチーズに合うようにドレッシングは、いつもより酸味強めになっています。

普通食

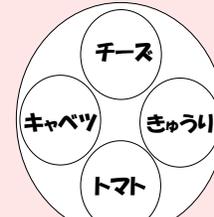


### きょうの形態食

令和7年5月28日(水)



ポークビーンズの具



トマトとチーズのサラ



パンがゆ  
ごまクリーム  
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)



ポークビーンズの汁

後期食



中期食



初期食

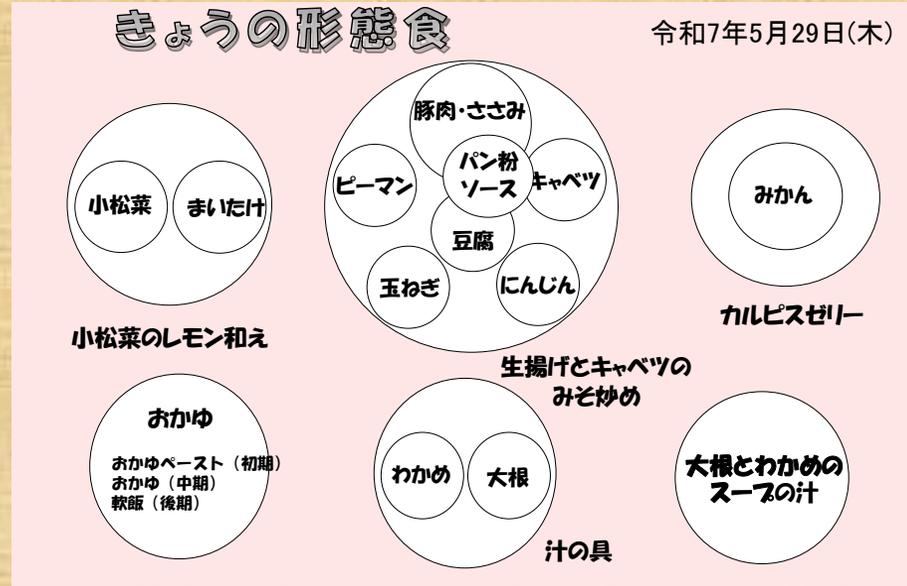


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月29日(木)

牛乳  
ごはん  
大根とわかめのスープ  
生揚げとキャベツのみそ炒め  
小松菜のレモン和え  
カルピスゼリー

小松菜のレモン和えのキノコは普通食は、しめじを使用し、形態食では舞茸を使用しています。しめじを形態食にすると苦くなってしまうため少しでも美味しくする工夫として舞茸に変更しています。



普通食



後期食



中期食



初期食

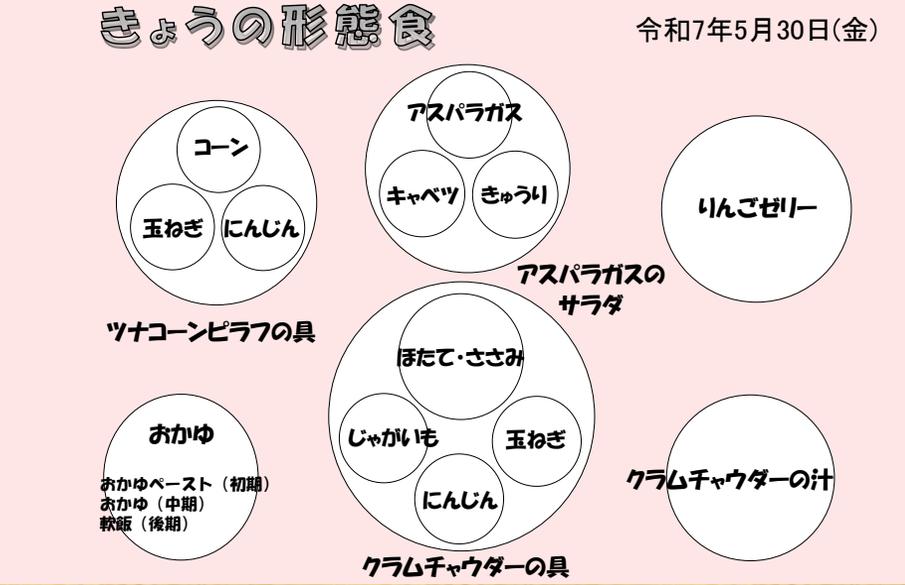


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

5月30日(金)

牛乳  
ツナコーンピラフ  
クラムチャウダー  
アスパラガスサラダ  
リンゴゼリー

今日は、今が旬のアスパラを使って  
サラダを提供しました。ドレッシングには、  
すりおろしたリンゴや玉ねぎを入れました。



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。