

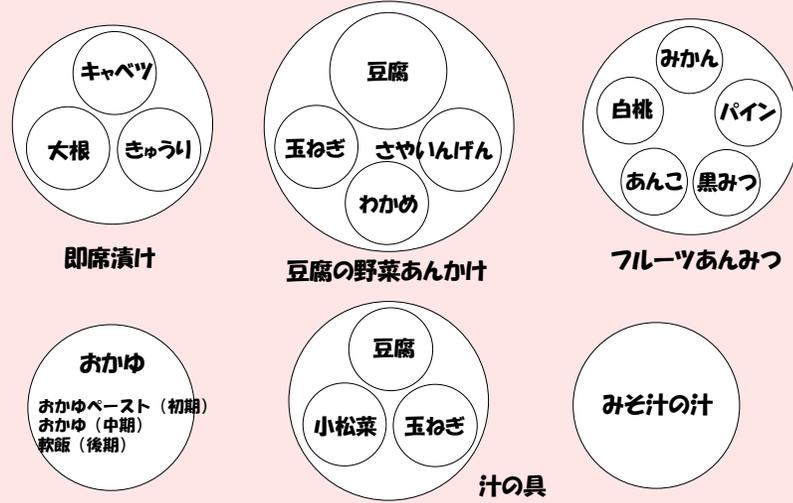
6月2日(月)

牛乳  
ごはん  
みそ汁 (小松菜、油揚げ)  
豆腐の野菜あんかけ  
即席漬け  
フルーツあんみつ

今日の給食は、フルーツあんみつを提供しました。缶詰のみかんは後期食ではそのまま、初期・中期食はペーストにして提供しています。

### きょうの形態食

令和7年6月2日(月)



### 普通食



### 後期食



### 中期食



### 初期食



6月3日(火)

牛乳  
ジャージャー麺  
玉ねぎと卵のスープ  
ひじきのツナマヨ和え

今日の給食は、ジャージャー麺です。  
ジャージャー麺の麺は、生中華麺を使用しています。赤味噌や甜面醬、砂糖、しょうゆで味付けした、たけのこやしいたけなど、野菜たっぷりの肉味噌とよく合います。



普通食



後期食



中期食



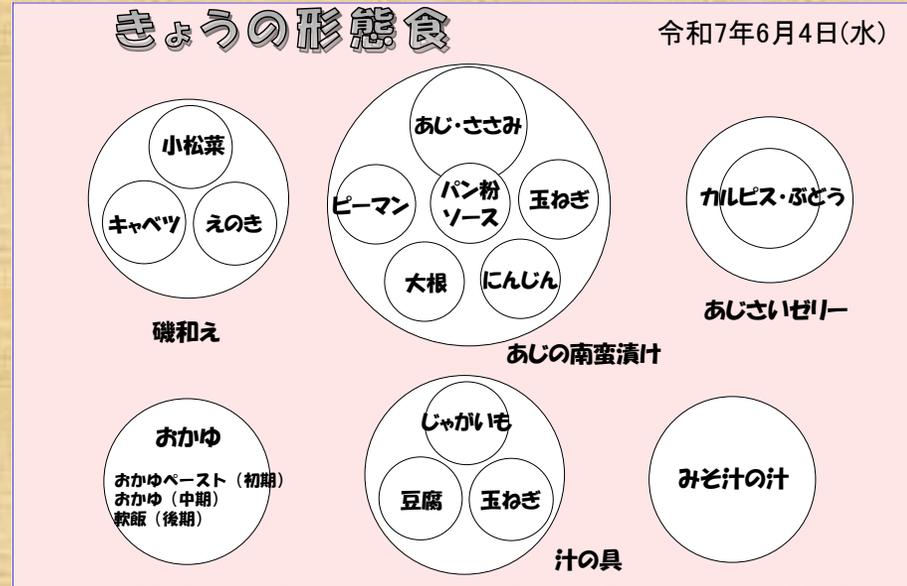
初期食



6月4日(水)

牛乳  
ごはん  
みそ汁 (じゃがいも、玉ねぎ)  
あじの南蛮漬け  
磯和え  
あじさいゼリー

今日のデザートは、あじさいをイメージした「あじさいゼリー」を提供しました。カルピスゼリーの上に、四角くカットしたぶどうゼリーをのせて、あじさいに見えるように盛りつけました。



普通食



後期食



中期食



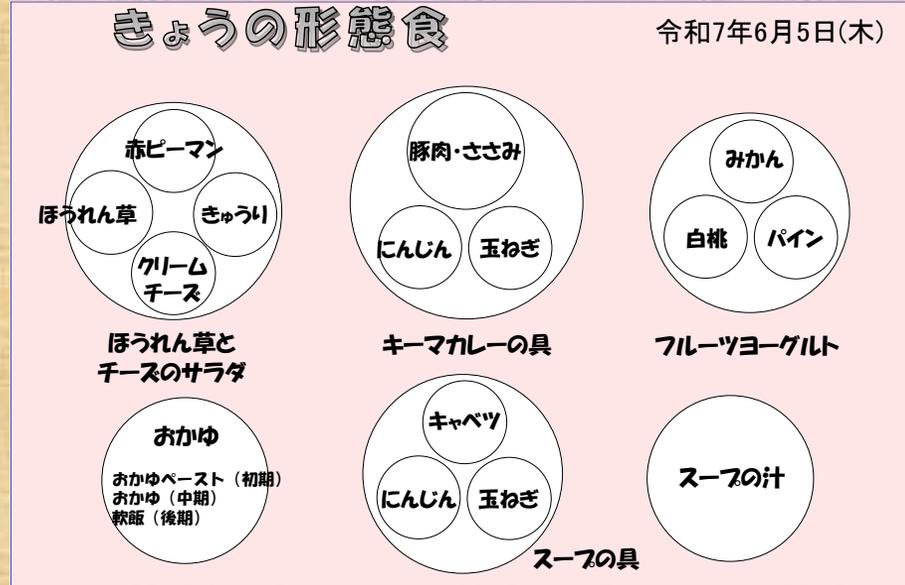
初期食



6月5日(木)

牛乳  
キーマカレー  
千切り野菜のスープ  
ほうれん草とチーズのサラダ  
フルーツヨーグルト

ほうれん草とチーズのサラダには、赤パプリカを入れて彩りよくしました。  
チーズの塩味とリンゴ酢の優しい酸味の相性が良く、さっぱりとほうれん草を食べることができるサラダです。



普通食



後期食



中期食



初期食



6月6日(金)

牛乳  
梅しらすごはん  
みそ汁 (かぼちゃ、しめじ)  
豆腐ハンバーグ  
野菜とベーコンのソテー

今日は、梅の日ということで梅しらすごはんを提供しました。  
普通食は刻んだ梅干しを混ぜ込み、形態食は練り梅に砂糖を加えてゼリーにしてごはんに添えています。



普通食



後期食



中期食



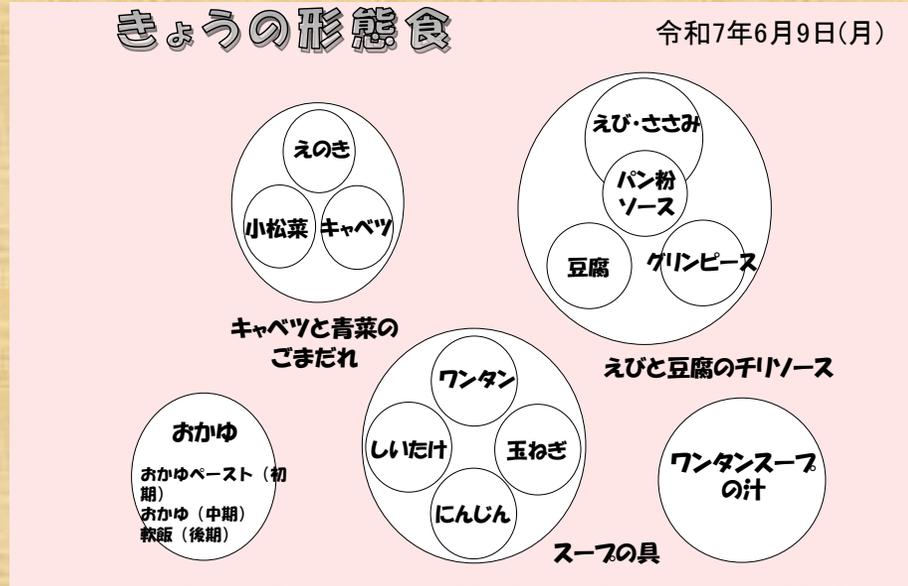
初期食



6月9日(月)

牛乳  
ごはん  
ワンタンスープ  
えびと豆腐のチリソース  
キャベツと青菜のごまだれ

絹ごし豆腐入りの、えびのチリソース煮です。チリソースがまろやかに感じられて食べやすく、食感の違いも楽しめます。



普通食



後期食



中期食



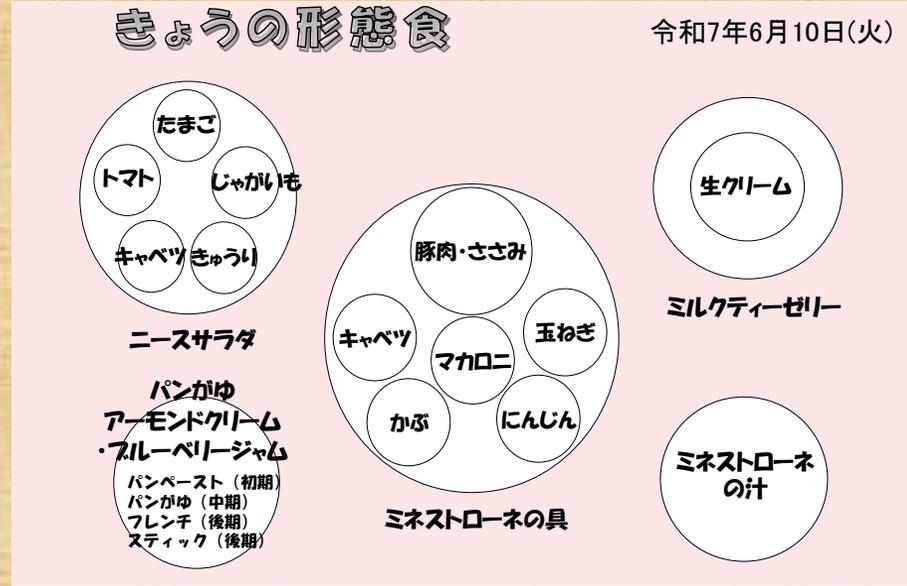
初期食



6月10日(火)

牛乳  
ビスキュイパン  
ミネストローネ  
ニースサラダ  
ミルクティゼリー

ビスキュイパンは、上にクッキー生地をのせ中には、ブルーベルジャムを挟んで焼きました。外はサクサク中はふわふわで一口食べると、ジャムの味が口の中に広がります。



普通食



後期食



中期食



初期食



6月11日(水)

牛乳  
鶏ごぼうごはん  
みそ汁(かぶ、油揚げ)  
高野豆腐の卵とじ  
きゅりとわかめの酢の物  
おかしな目玉焼き

鶏ごぼうご飯には、新ごぼうを使用しました。新ごぼうは、今が旬の食材になっています。えぐみが少なく柔らかい触感でした。



普通食



後期食



中期食



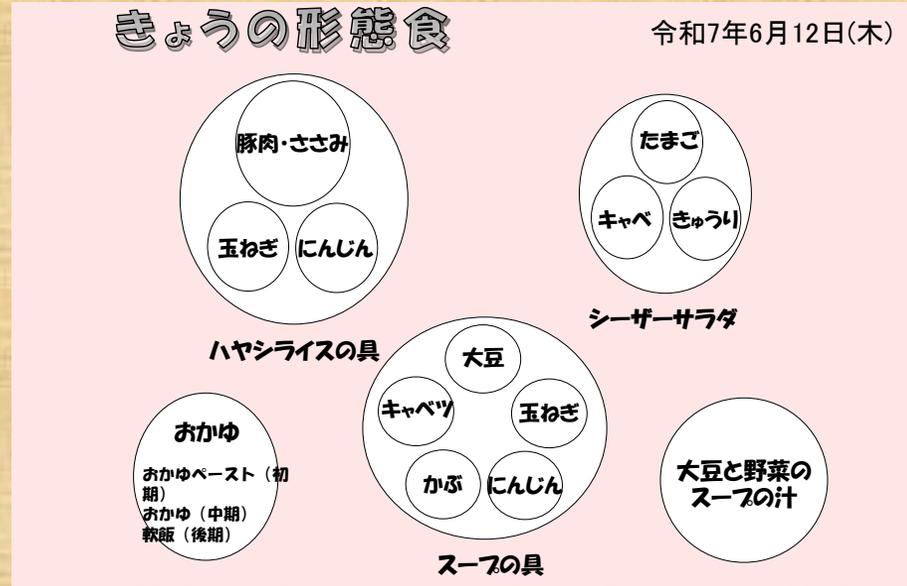
初期食



6月12日(木)

牛乳  
ハヤシライス  
大豆入り野菜スープ  
シーザーサラダ

シーザーサラダのドレッシングには、たまねぎ・リンゴをすりおろしたものに粉チーズ、クリームチーズ、お酢などの調味料を合わせて作っています。酸味や塩味、甘味が合わさって卵とよく合いました。



普通食



後期食



中期食



初期食



6月13日(金)

牛乳  
ごはん  
みそ汁(なめこ、豆腐)  
さわらの梅磯辺揚げ  
五目きんぴら  
小玉すいか

さわらの梅磯辺揚げは、下味に梅を入れました。  
ほんのり、梅の味がするさわらと  
ご飯の相性が良かったです。



普通食



後期食



中期食



初期食

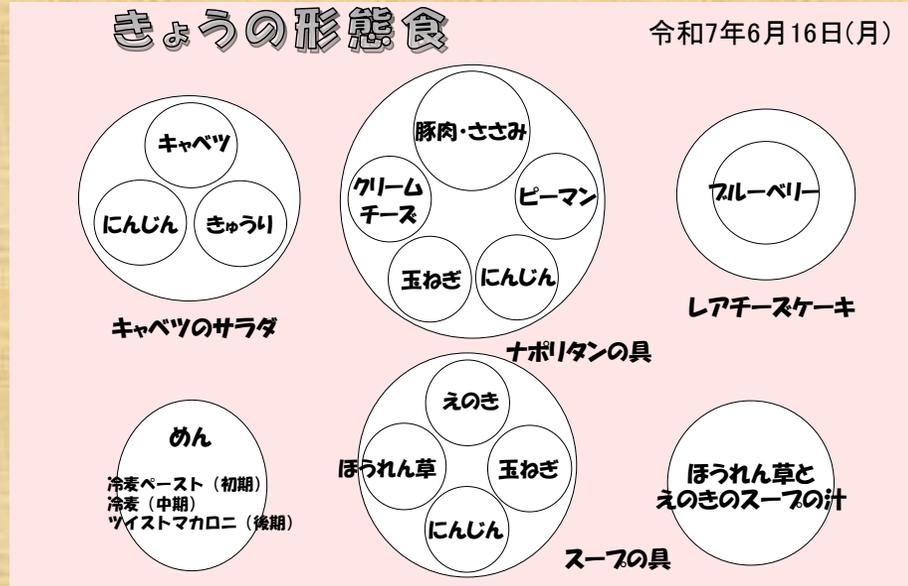


6月16日(月)

### 牛乳

スパゲティナポリタン  
ほうれん草とえのきのスープ  
キャベツのサラダ  
レアチーズケーキ

レアチーズケーキは、なめらかなくちどけ  
触感を出すために介護食用の寒天を使用し  
ています。  
ブルーベリーソースを上にかき甘酸っぱい  
チーズケーキに仕上げました。



### 普通食



### 後期食



### 中期食



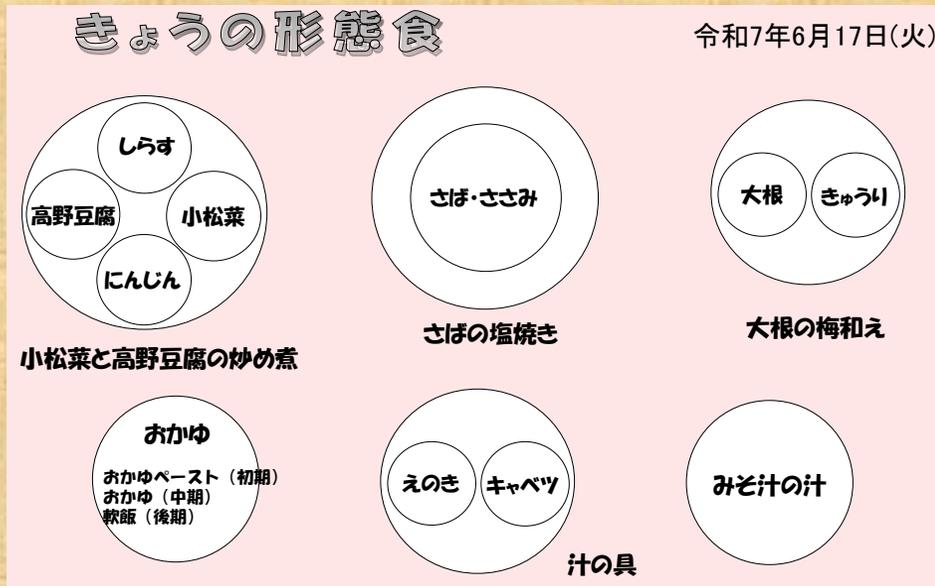
### 初期食



6月17日(火)

牛乳  
ごはん  
みそ汁 (キャベツ、えのき)  
さばの塩焼き  
小松菜と高野豆腐の炒め物  
大根の梅和え

大根の梅和えは、梅肉と鰹節、醤油、  
みりんで味付けしました。  
甘みと梅の酸味が感じられる給食でした。



普通食



後期食



中期食



初期食



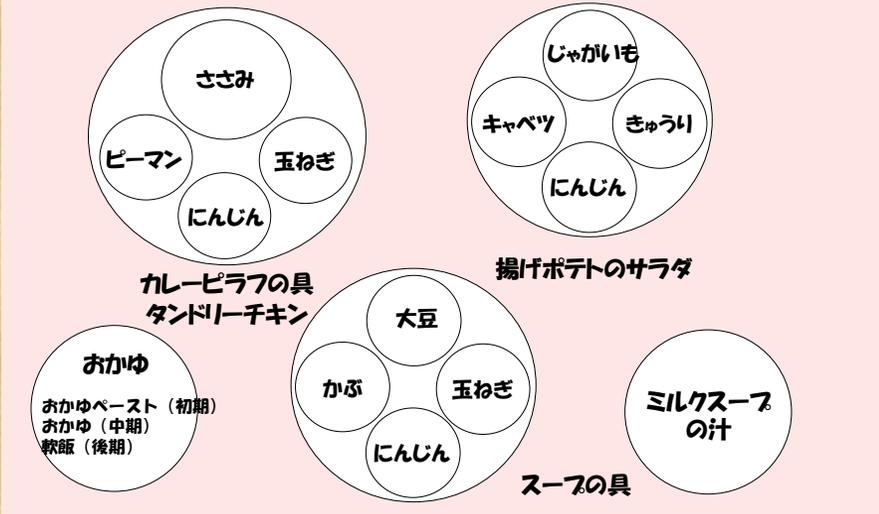
6月18日(水)

牛乳  
カレーピラフ  
野菜のミルクスープ  
タンドリーチキン  
揚げポテトサラダ

カレーピラフの盛り合わせでタンドリーチキンを提供しました。  
形態食では、1つのお皿で2種類の味が楽しめるようにダブルソースにしてみました。

### きょうの形態食

令和7年6月18日(水)



普通食



後期食



中期食



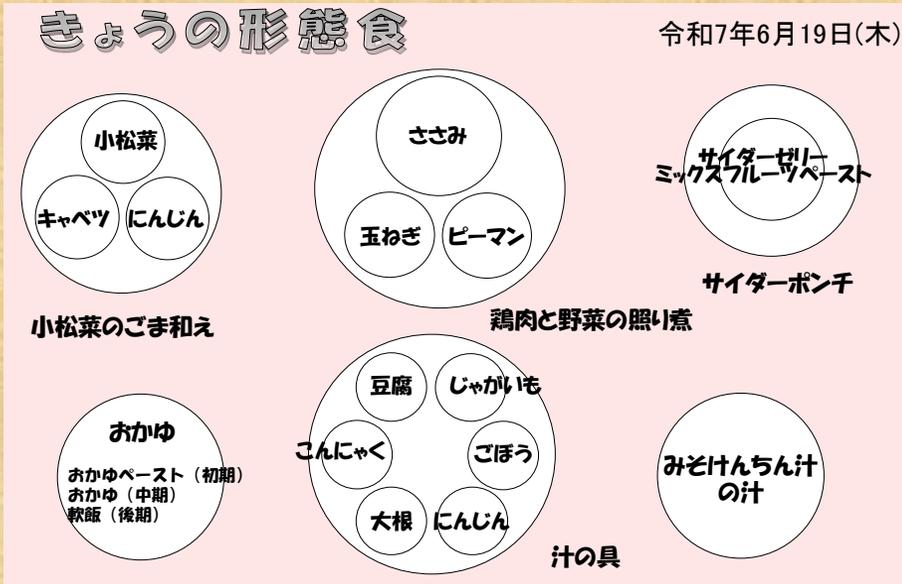
初期食



6月19日(木)

牛乳  
ごはん  
みそけんちん汁  
鶏肉と野菜の照り煮  
小松菜のアーモンド和え  
サイダーポンチ

今日のデザートは、サイダーポンチです。  
シュワシュワのサイダーの中にみかんと  
リンゴ、ももを入れて提供しました。



普通食



後期食



中期食



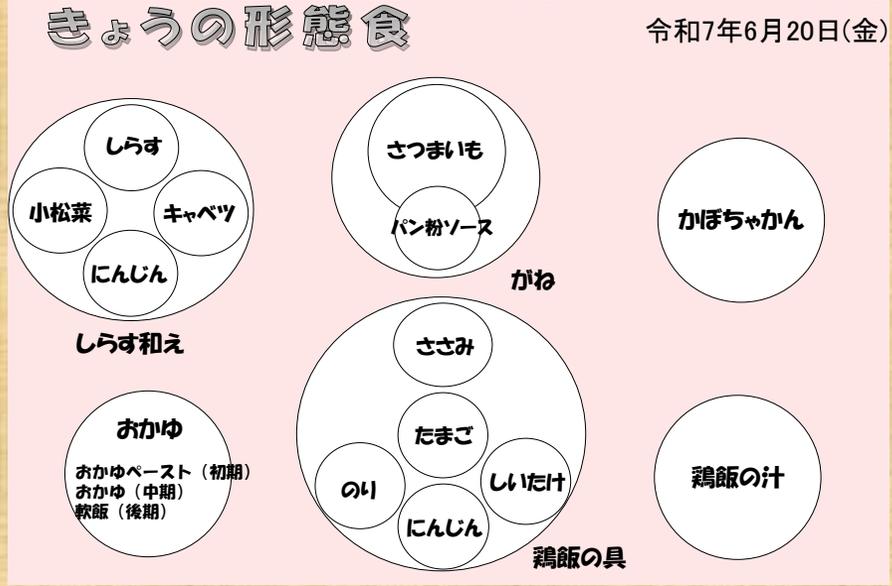
初期食



6月20日(金)

牛乳  
鶏飯  
がね  
しらす和え  
かぼちゃかん

今日の給食は、鹿児島県の郷土料理です。  
鶏の旨味が詰まった鶏飯のスープは、  
好みでかけて食べられるように別に盛り  
つけて提供しました。



普通食

汁をかけた  
鶏飯



後期食



中期食



初期食

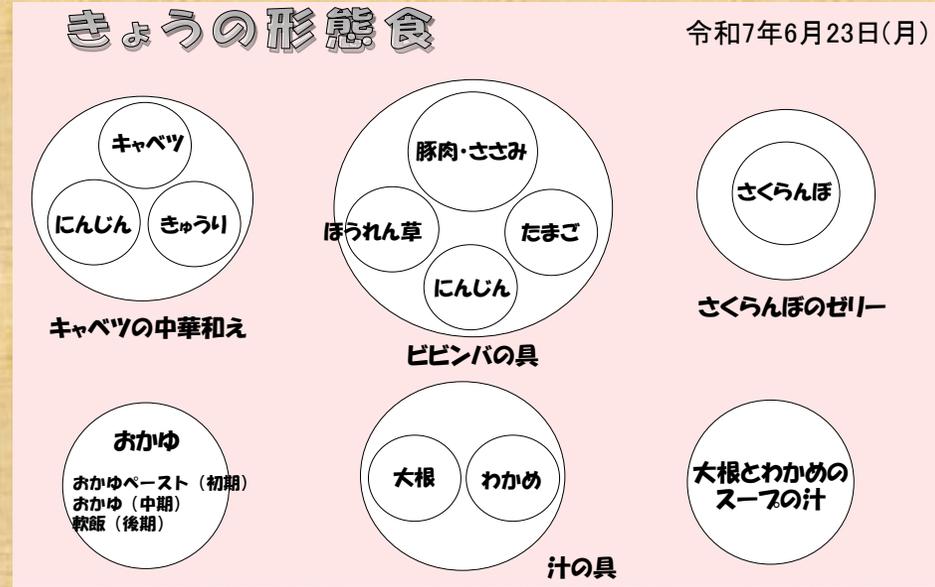


6月23日(月)

普通食



牛乳  
ビビンバ  
大根とわかめのスープ  
キャベツの中華和え  
さくらんぼのゼリー



さくらんぼのゼリーでは、児童生徒用のさくらんぼは半分に切り種をのぞいてコンポートにしています。大人用のさくらんぼは、種付きのまま生で提供しました。

後期食



中期食



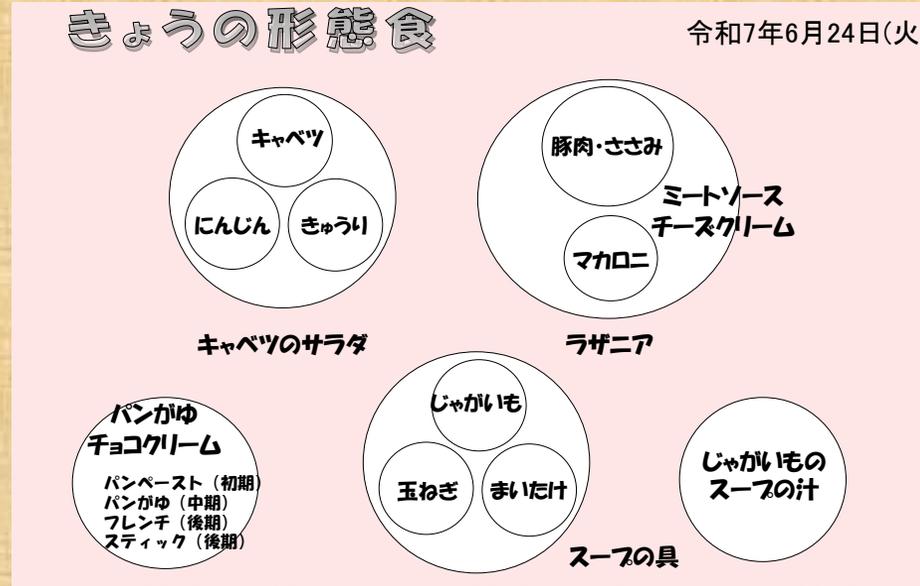
初期食



6月24日(火)

牛乳  
チョコチップパン  
じゃがいものスープ  
ラザニア  
キャベツとツナのサラダ

ラザニアは、餃子の皮を使用しました。  
皮とミートソースを交互に重ねて最後に  
ホワイトソースとチーズをかけました。



普通食



後期食



中期食



初期食



6月25日(水)

牛乳  
ごはん  
春雨スープ  
花しゅうまい  
バンバンジー  
杏仁豆腐

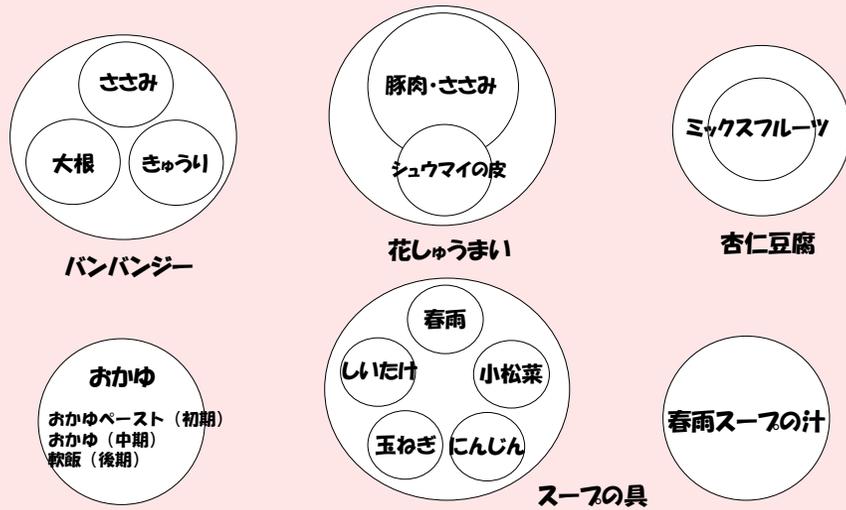
今日の給食は、花しゅうまいです。  
しゅうまいの皮を細く切りお肉の周りに着  
けました。その姿がお花が咲いているよう  
に見えるため花しゅうまいという名前にな  
っています。

後期食



### きょうの形態食

令和7年6月25日(水)



中期食



普通食



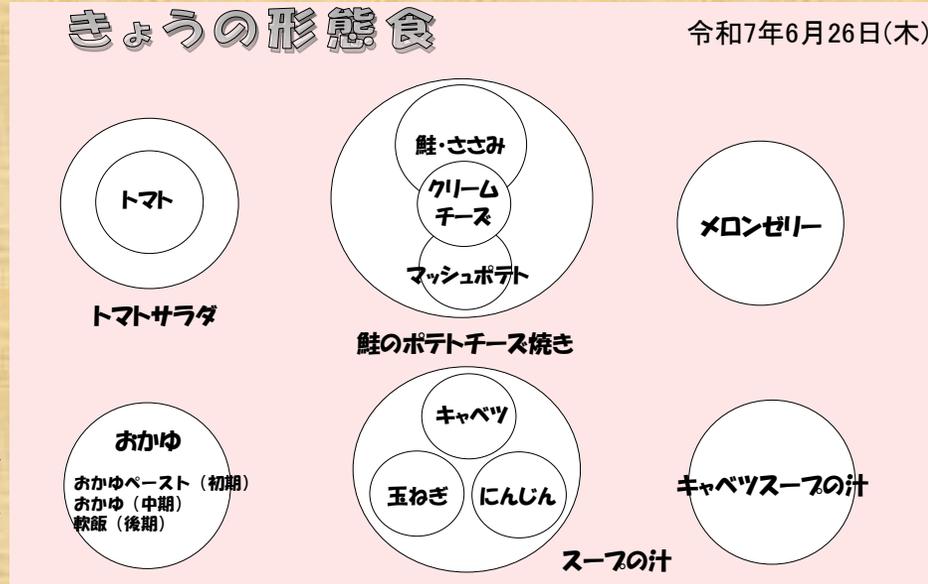
初期食



6月26日(木)

牛乳  
ごはん  
キャベツのスープ  
鮭のポテトチーズ焼き  
トマトのサラダ  
メロン

鮭のポテトチーズ焼きでは、チーズが硬くならないように鮭とポテトの間に挟んで焼きました。



普通食



後期食



中期食



初期食



6月27日(金)

牛乳  
ごはん  
みそ汁 (なす、かぼちゃ)  
鶏のから揚げ  
こまつなのお浸し  
牛乳寒天

唐揚げは、時間がたっても美味しく  
食べられるように米粉をつけて揚げて  
います。にんにくや生姜、醤油の味が  
しっかりとしみた唐揚げでした。



普通食



後期食



中期食



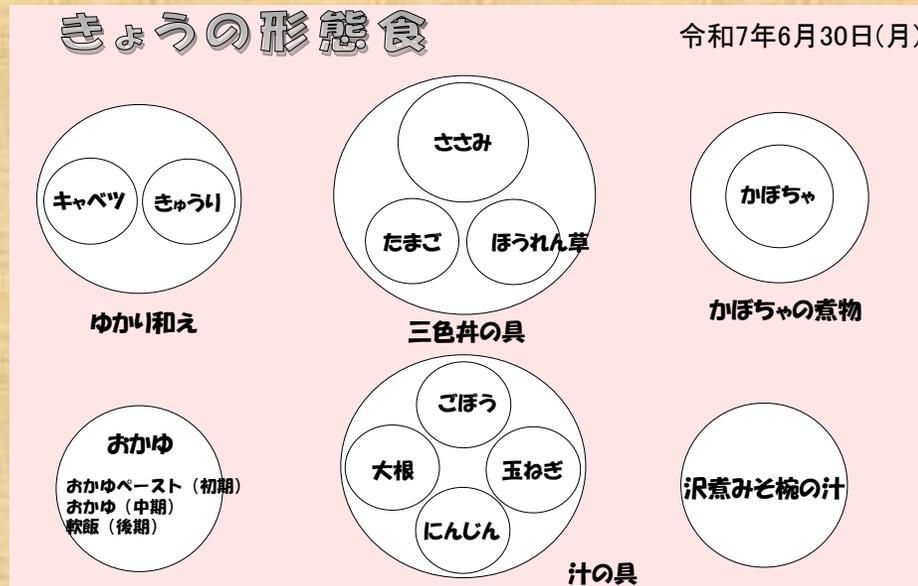
初期食



6月30日(月)

牛乳  
三色丼  
沢煮みそ椀  
かぼちゃの煮物  
ゆかり和え

かぼちゃの煮物は、かぼちゃがメインの料理のため皮と実の部分を分けてそれぞれ固めて見た目もよく仕上げました。



普通食



後期食



中期食



初期食

