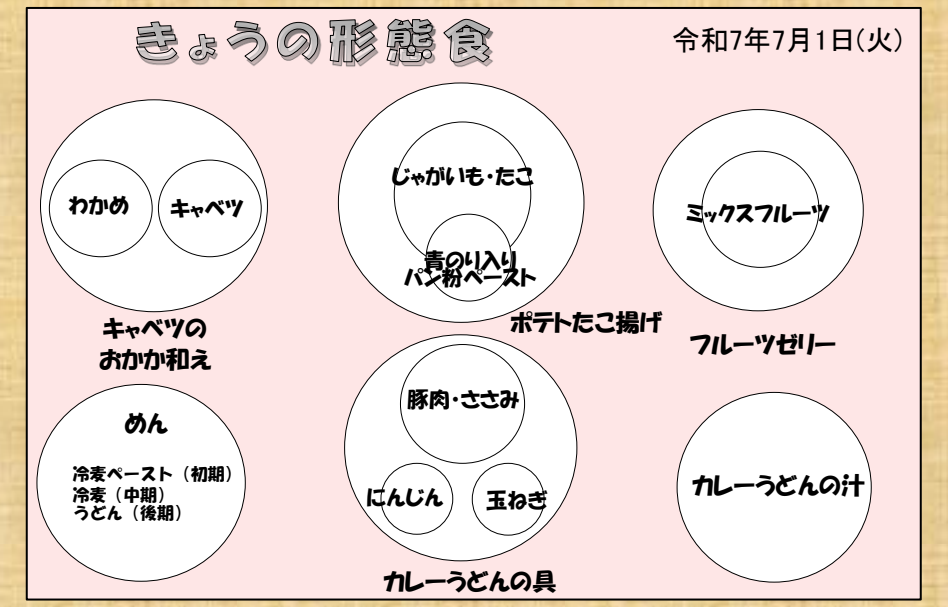
７月１日(火)

牛乳
カレーうどん
ポテトたこあげ
おかか和え
フルーツゼリー

ポテトたこあげの形態食は、ゆでたこをペーストにし、じゃがいもに混ぜて一緒に固めたものです。その上に、青のりを混ぜたパン粉ソースをかけて、たこあげの味を表現しました。



普通食

後期食

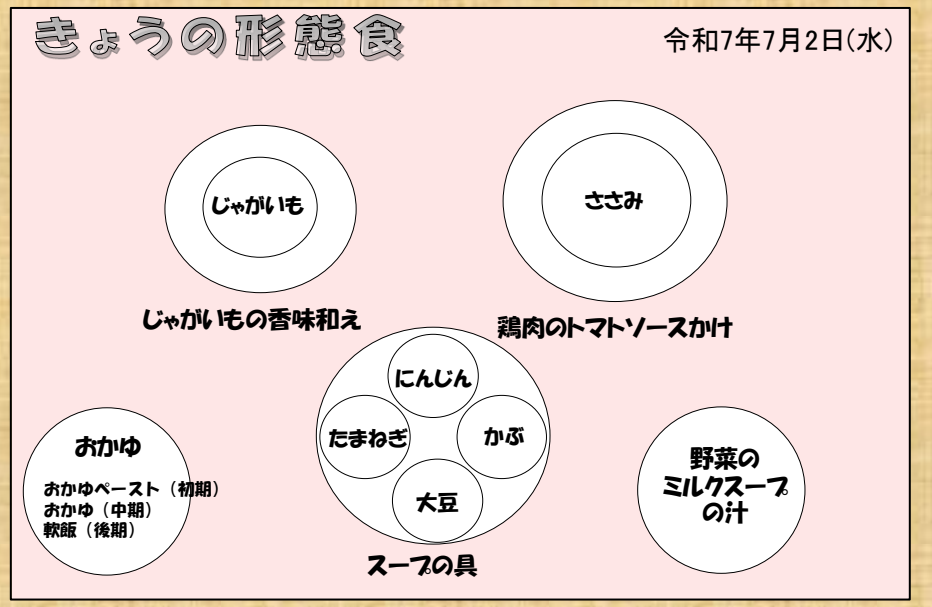
中期食

初期食

７月２日(水)

牛乳
ごはん
野菜のミルクスープ
鶏肉のトマトソースかけ
じゃがいもの香味和え

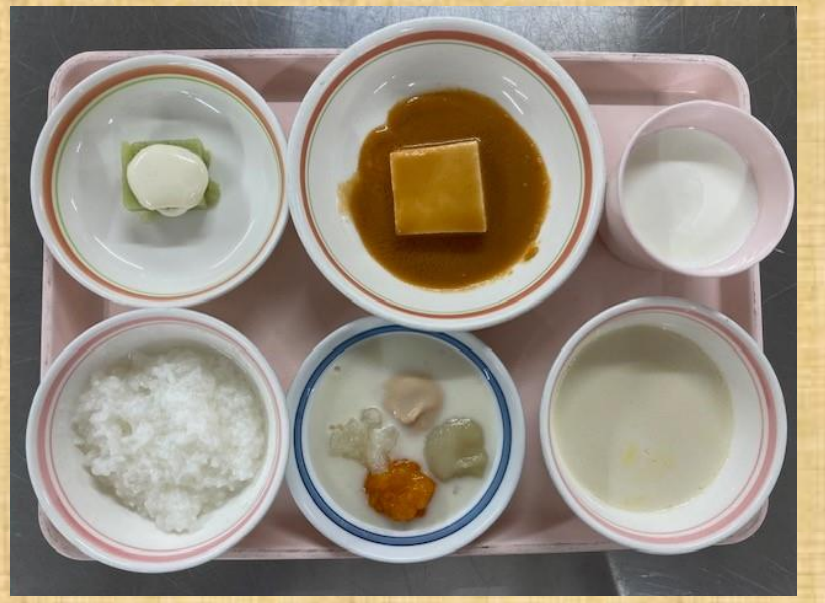
トマトソースは、玉ねぎとマッシュルームを炒め、ホールトマトを加えて煮込み、ソースやケチャップで味付けして、ルウでとろみをつけました。仕上げに生クリームを加えることで、濃厚でまろやかなソースになりました。



普通食

後期食

中期食

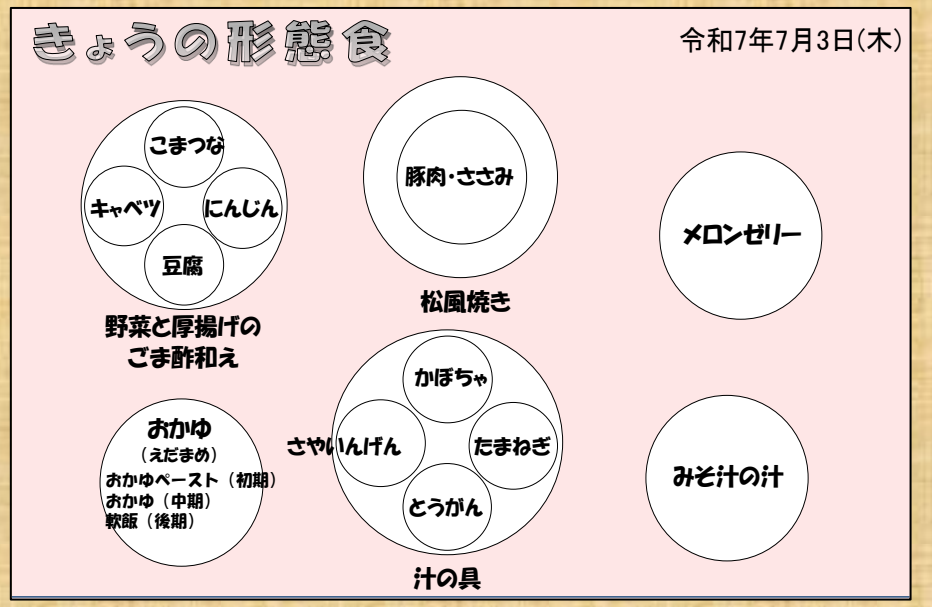


初期食

７月３日(木)

牛乳
枝豆ごはん
みそ汁（夏野菜）
松風焼き
野菜と厚揚げのごま酢和え

枝豆、かぼちゃ、冬瓜、さやいんげんと、夏野菜をたくさん使った献立です。
形態食の枝豆はペーストにしておかゆに添えています。



普通食

後期食

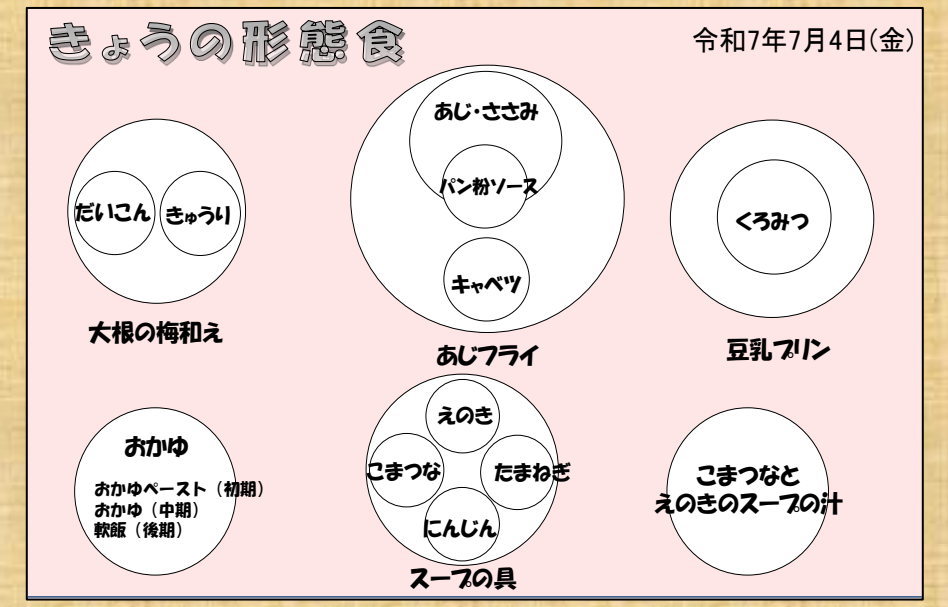
中期食

初期食

７月４日(金)

牛乳
ごはん
小松菜とえのきのスープ
アジフライ
大根の梅和え
豆乳プリン黒みつのせ

アジは夏が旬の魚です。味がよく、「おいしくて参ってしまう」ことから、アジという名前が付き、漢字で「鯵」と書くようになったという説があるほど、様々な料理に合う魚でもあります。



普通食

後期食

中期食

初期食