

7月7日(月)

牛乳
穴子ちらし寿司
七夕汁
白和え
牛乳寒天

今日は、七夕給食でした。
穴子ちらし寿司では、蒸し穴子を使用しました。煮穴子にたれをかけて蒸し直すことで柔らかく仕上げました。

後期食



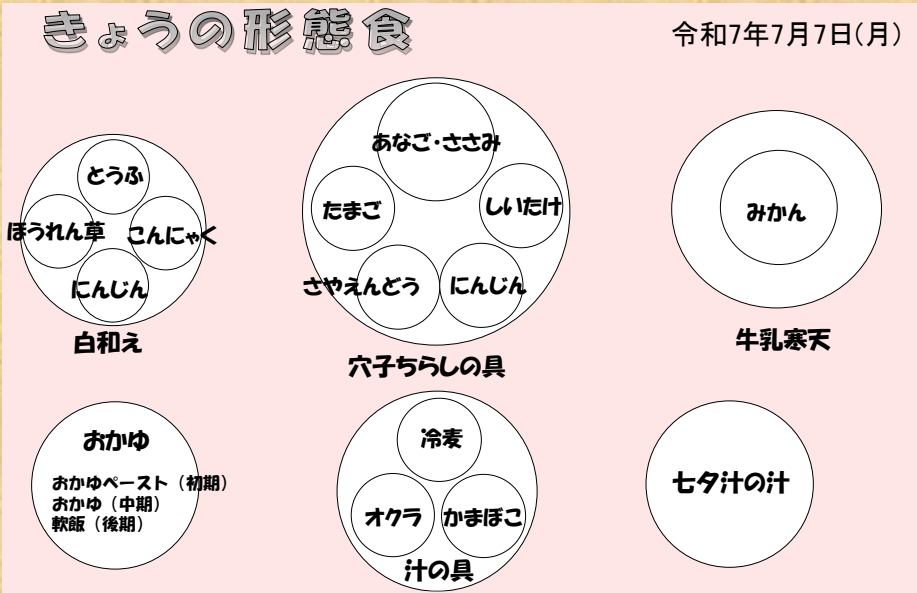
中期食



普通食



初期食



7月8日(火)

牛乳
きなこ揚げパン
クリームシチュー
コーンコールスロー
スイートパンプキン

スイートパンプキンは、生のかぼちゃを蒸して生クリームや砂糖、バターを混ぜ込んで焼きました。スイートポテトのような触感で甘みの感じられるデザートになりました。

後期食



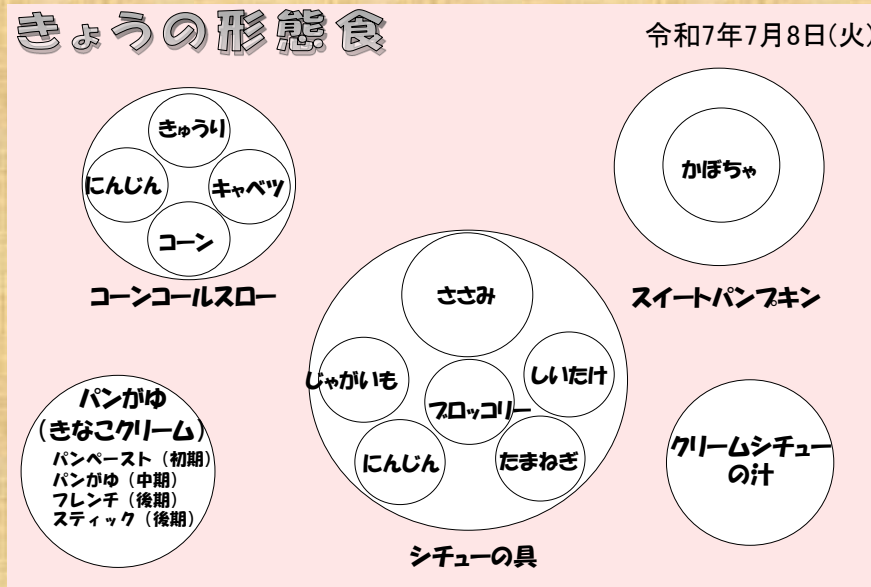
中期食



普通食



初期食



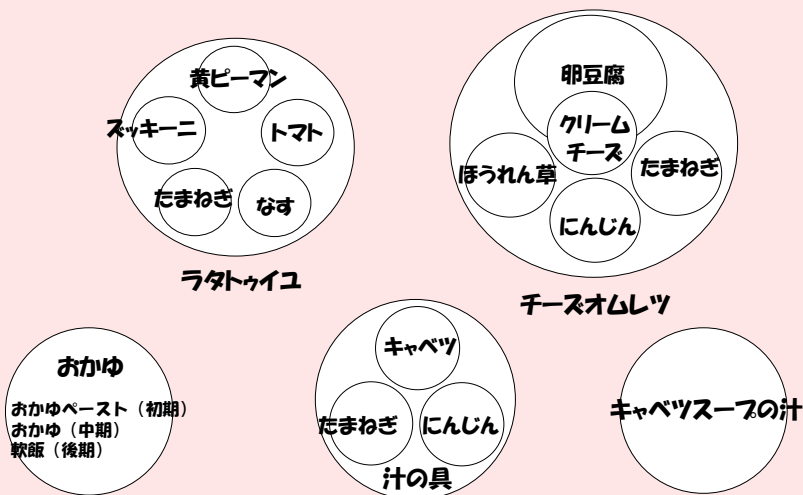
7月9日(水)

牛乳
ごはん
キャベツスープ
チーズオムレツ
ラタトゥイユ

ラタトゥイユには、パプリカやトマト、ナス、キュウリ、たまねぎを使用しています。夏野菜を多く使用し、トマトの酸味がよく聞いた給食になりました。

きょうの形態食

令和7年7月9日(水)



普通食



後期食



中期食



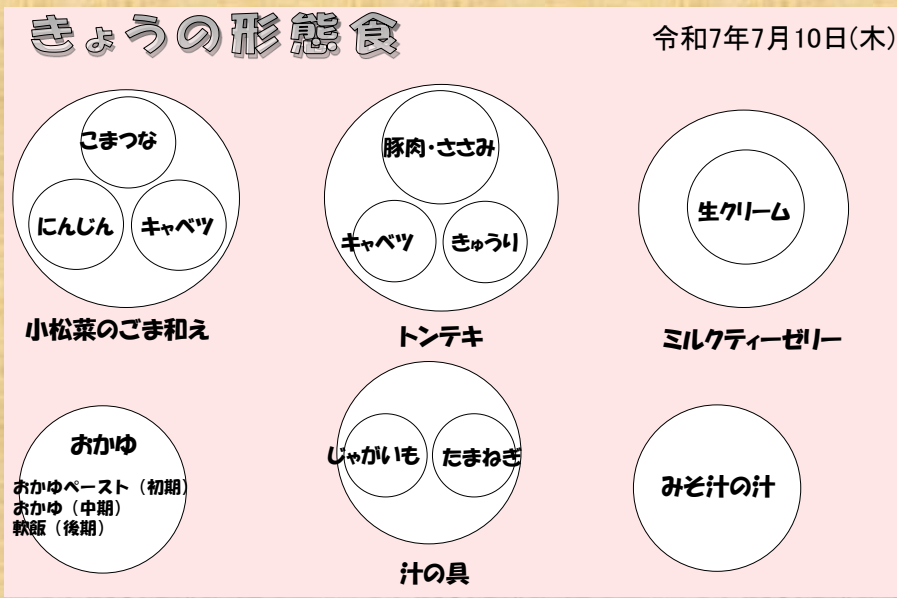
初期食



7月10日(木)

牛乳
ごはん
みそ汁 (じゃが芋、たまねぎ)
トンテキ、ゆで野菜
小松菜のごま和え
ミルクティーゼリー

トンテキは、にんにくがよく効いていて
味もしっかり目についていました。
ニンニクの香りとウスターソース、
ケチャップの相性がとても良かったです。



普通食



後期食



中期食



初期食



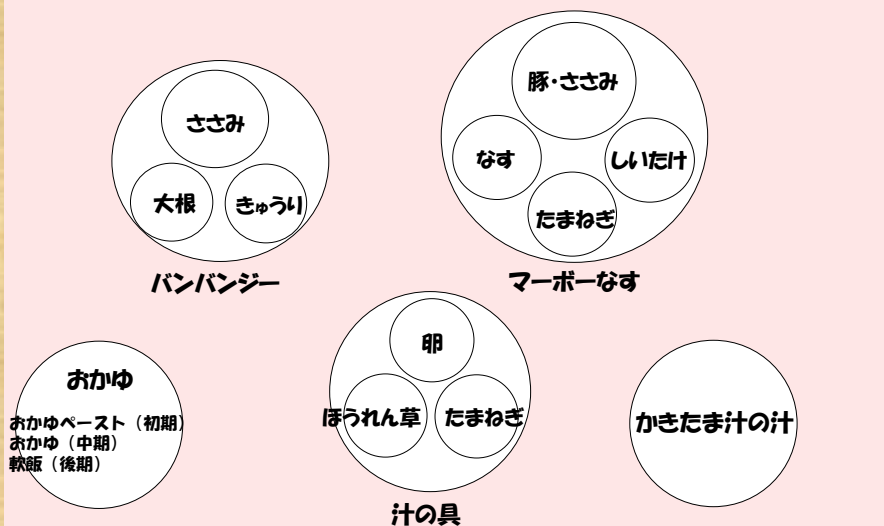
7月11日(金)

牛乳
ごはん
かきたまスープ
マーボーなす
バンバンジー

マーボーなすのなすは、素揚げをしており揚げた後の色や味もとても良かったです。少し甘辛い味付けで、ご飯との相性抜群です。

きょうの形態食

令和7年7月11日(金)



普通食



後期食



中期食



初期食

