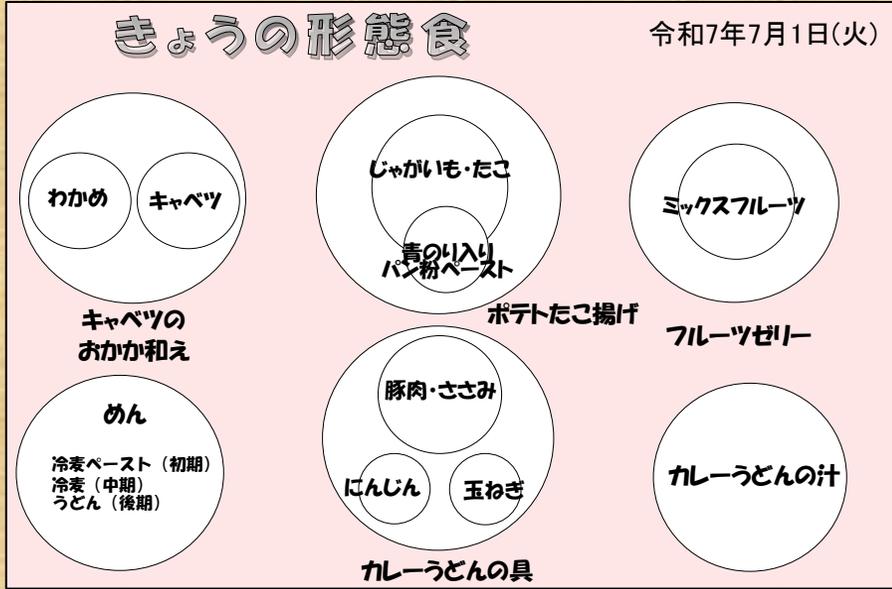


7月1日(火)

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



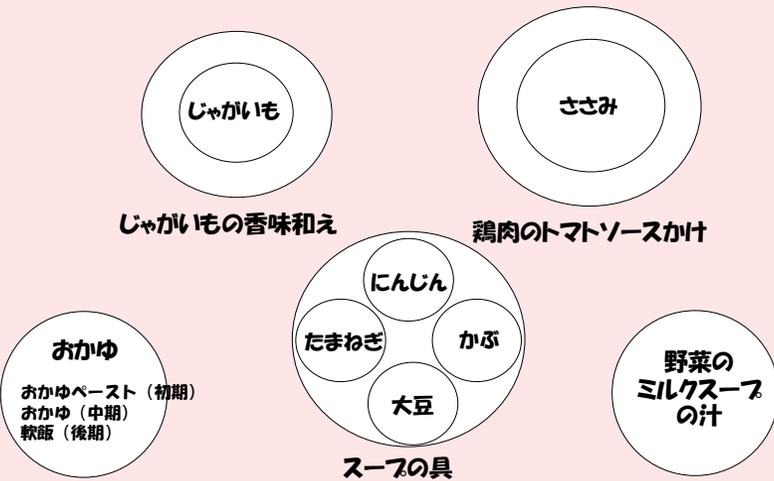
7月2日(水)

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。

きょうの形態食

令和7年7月2日(水)



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。

きょうの形態食

令和7年7月3日(木)



野菜と厚揚げのごま酢和え



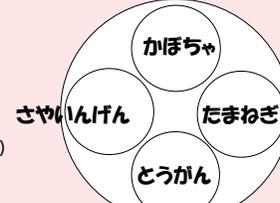
松風焼き



みそ汁の汁



おかゆ
(えだまめ)
おかゆペースト (初期)
おかゆ (中期)
軟飯 (後期)



汁の具

普通食



後期食



中期食



初期食



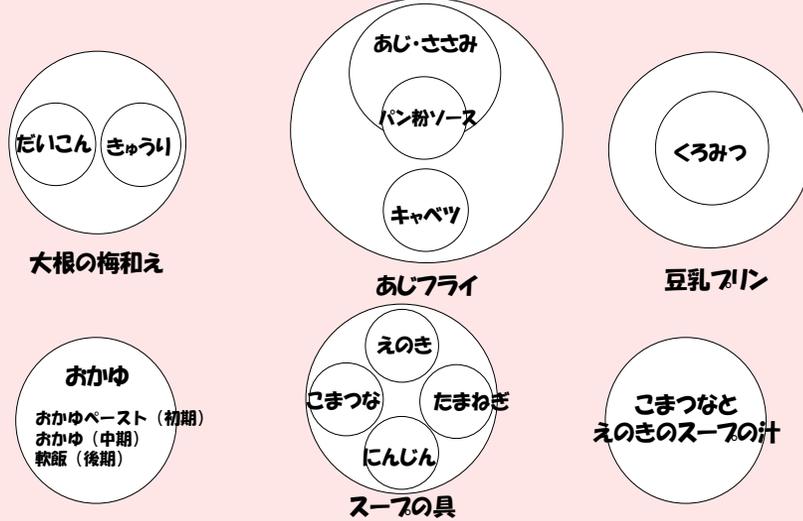
7月4日(金)

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「鰯」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。

きょうの形態食

令和7年7月4日(金)



普通食



後期食



中期食



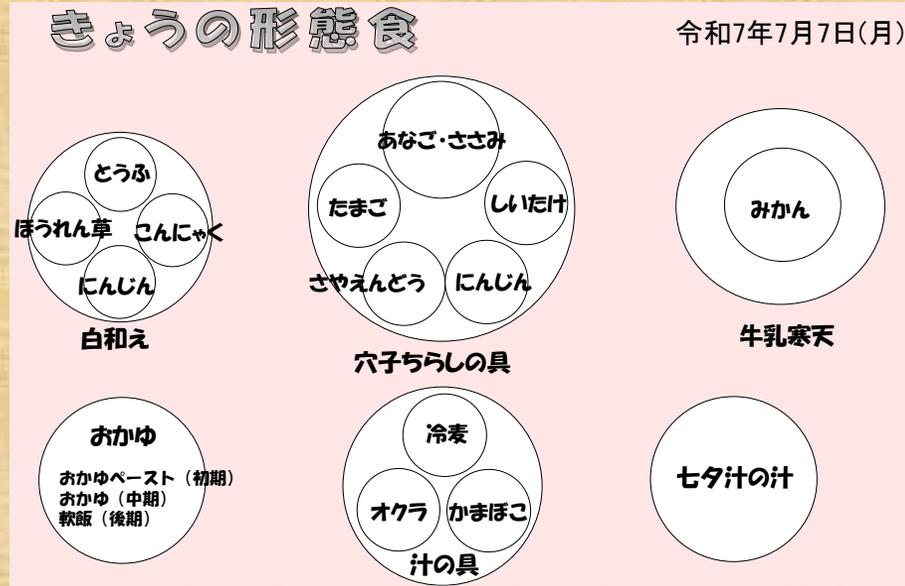
初期食



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。



普通食



後期食



中期食



初期食



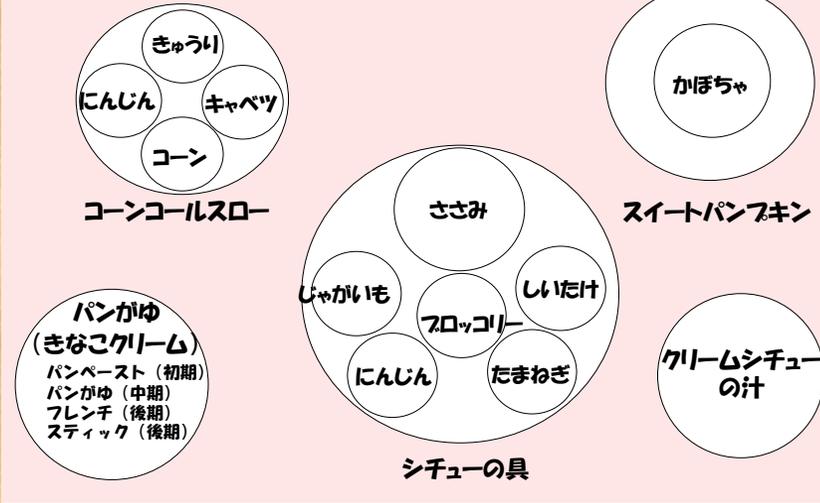
7月8日(火)

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。

きょうの形態食

令和7年7月8日(火)



普通食



後期食



中期食



初期食



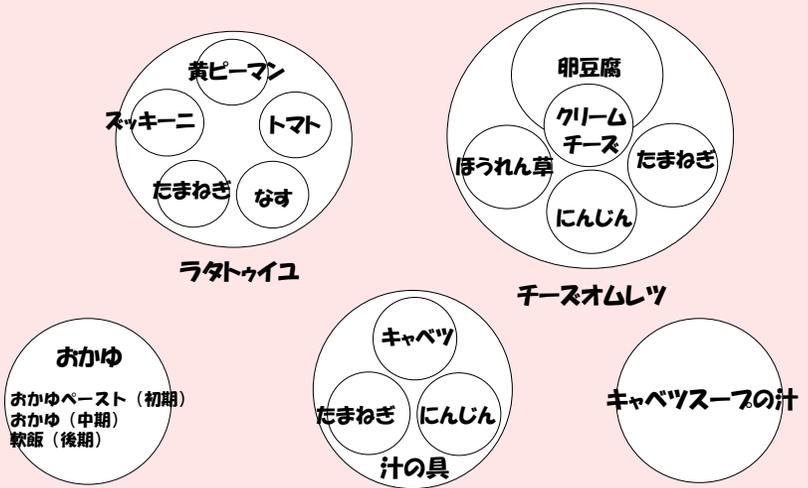
7月9日(水)

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



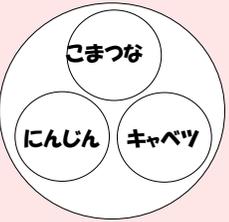
7月10日(木)

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

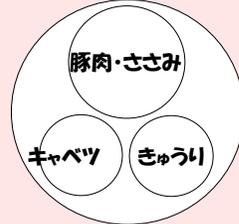
トンテキは、にんにくがよく効いていて
味もしっかり目についていました。
ニンニクの香りとウスターソース、
ケチャップの相性がとてもよかったです。

きょうの形態食

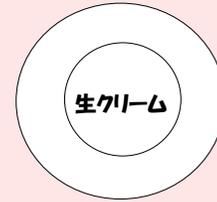
令和7年7月10日(木)



小松菜のごま和え



トンテキ



ミルクティーゼリー



おかゆペースト (初期)
おかゆ (中期)
軟飯 (後期)



汁の具



みそ汁の汁

普通食



後期食



中期食



初期食



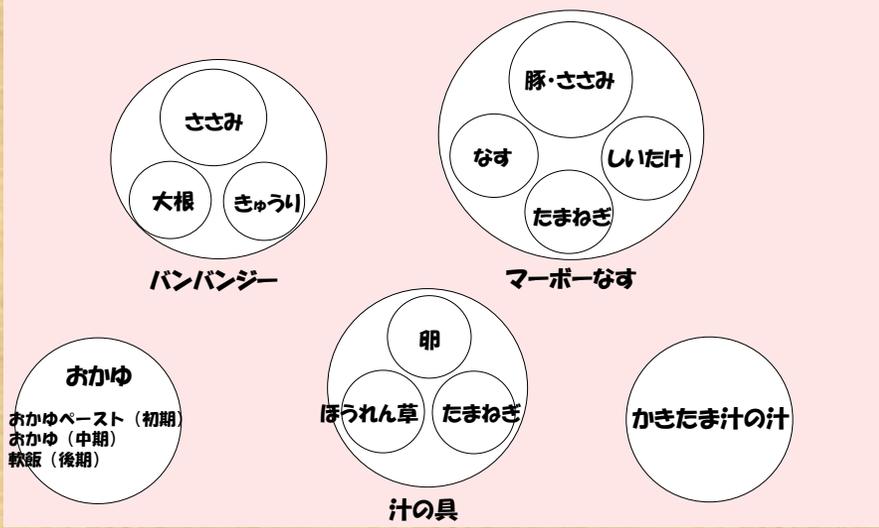
7月11日(金)

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よかったです。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



7月14日(月)

牛乳
とうもろこしごはん
ざぶ汁
チキン南蛮
切り干し大根の煮物

宮崎県の郷土料理給食です。
とうもろこしごはん、ざぶ汁、チキン南蛮、切り干し大根も宮崎県の郷土料理でした。
ざぶ汁は、煮干しと昆布でだしをとってあります、昆布の香りの中に煮干しの風味が感じられました。

後期食



中期食



普通食

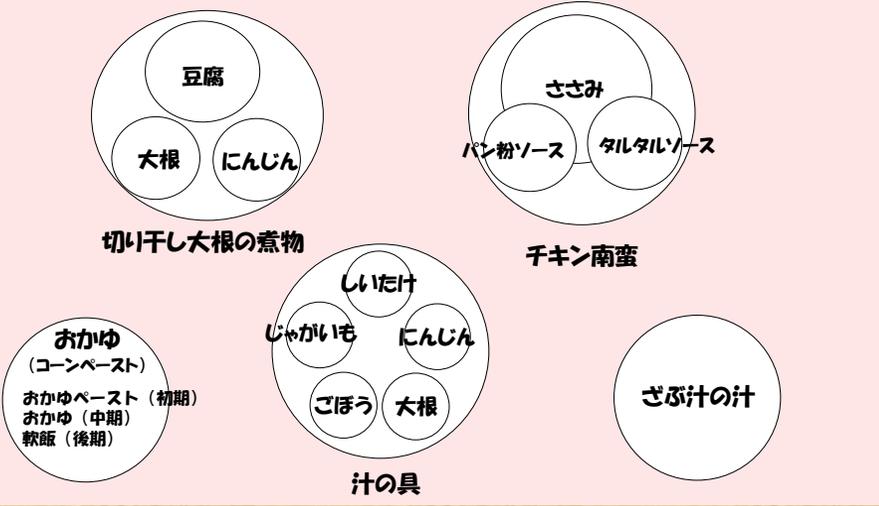


初期食



きょうの形態食

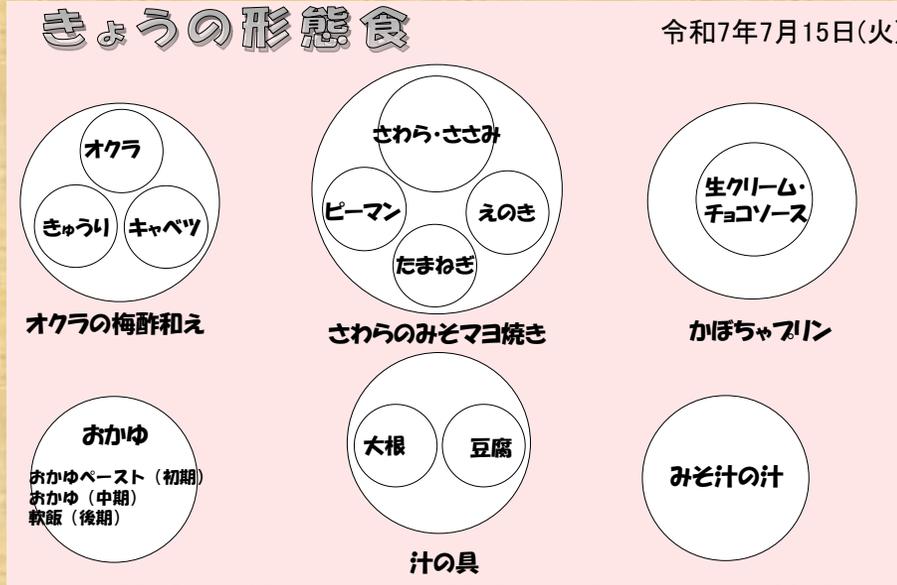
令和7年7月14日(月)



7月15日(火)

牛乳
ごはん
みそ汁 (大根、油揚げ)
さわらのみそマヨ焼き
オクラとささみの梅酢和え
かぼちゃプリン

オクラは、夏が旬のお野菜になっています。梅の酸味と香りが後味をさっぱりとさせてくれてオクラとの相性が良かったです。



普通食



後期食



中期食



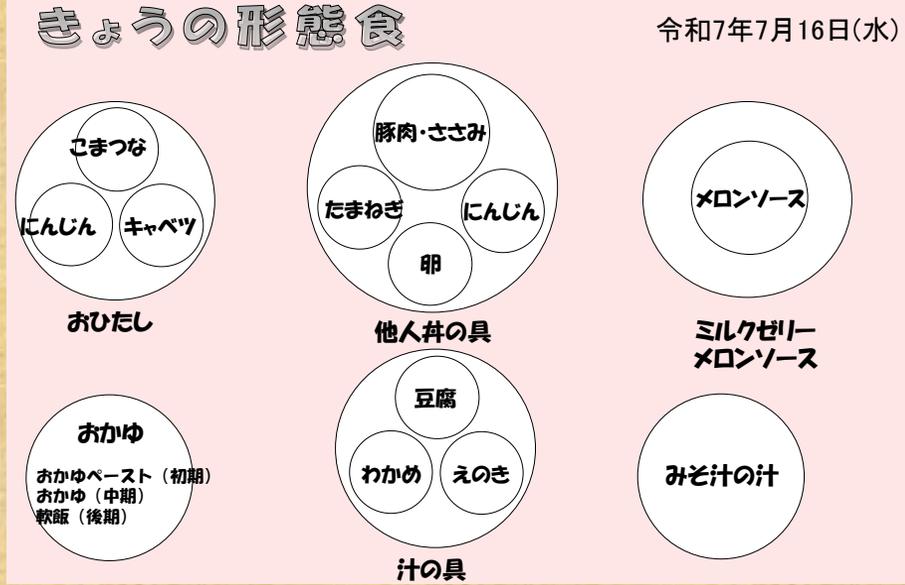
初期食



7月16日(水)

牛乳
他人丼
みそ汁 (豆腐・わかめ)
おひたし
(小松菜・キャベツ・人参)
ミルクゼリーメロンソース

メロンソースは、メロンをミキサーにかけて、なめらかに介護食用の寒天で固めました。加熱しないことでメロン本来の香りや甘みが堪能できるようにしました。



普通食



後期食



中期食



初期食



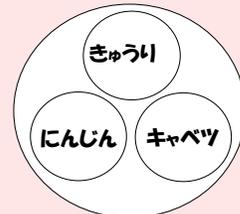
7月17日(木)

牛乳
ごはん
かぼちゃのポタージュ
ミートローフ
オーロラサラダ

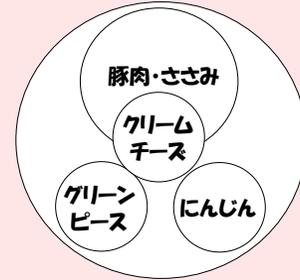
かぼちゃのポタージュは、かぼちゃのペーストと鶏ガラ、牛乳を入れてとろみをつけました。かぼちゃの甘みと鶏がらの香り、塩味の相性がよく牛乳を入れたことでまろやかになりました。

きょうの形態食

令和7年7月17日(木)



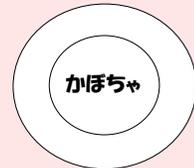
オーロラサラダ



ミートローフ



おかゆ
おかゆペースト (初期)
おかゆ (中期)
軟飯 (後期)



かぼちゃのポタージュ

普通食を裏漉したもの (後期)

普通食



後期食



中期食



初期食

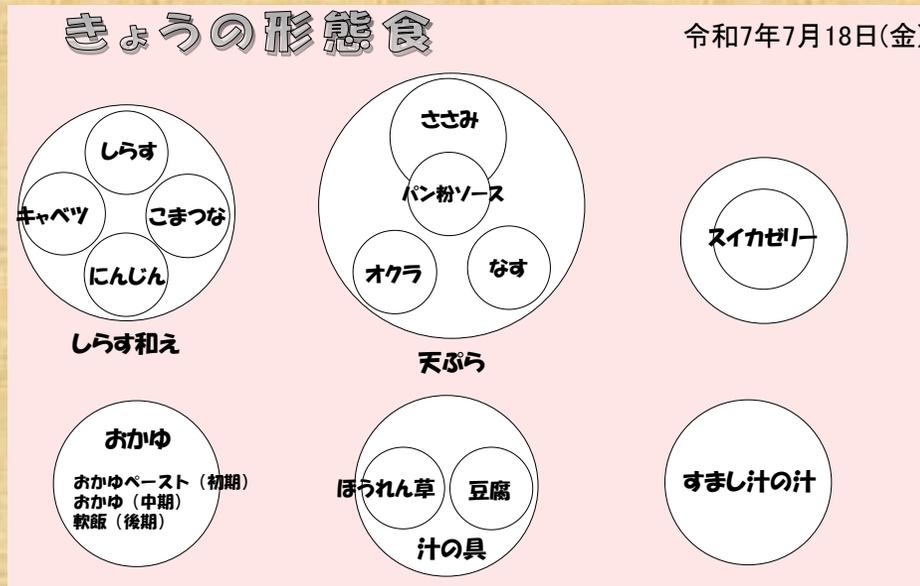


7月18日(金)

牛乳
ごはん
すまし汁
(豆腐・ほうれん草)

天ぷら
しらす和え
スイカ

1学期最後の給食は、天ぷらです。
とり天、オクラやナスの夏野菜を使った天ぷらを提供しました。



普通食



後期食



中期食



初期食

