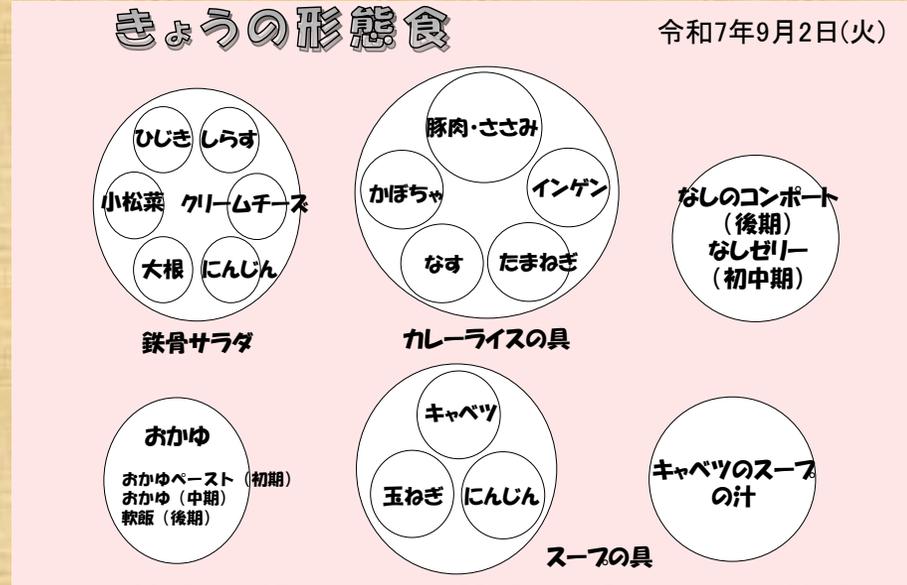


9月2日(火)

牛乳
夏野菜のカレーライス
キャベツのスープ
鉄骨サラダ
梨

夏野菜カレーには、かぼちゃ、インゲン、ナスが入っています。ナスは、形態食も普通食も一度素揚げしているため風味がよく、色もとてもきれいに残りました。



普通食



後期食



中期食



初期食



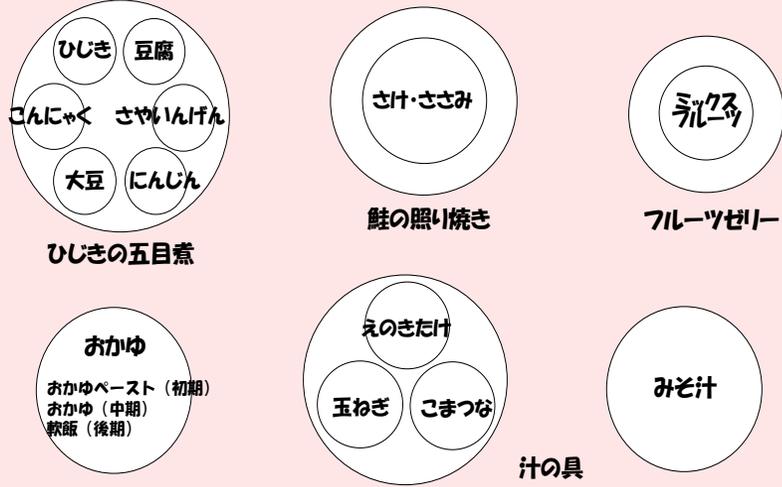
9月3日(水)

牛乳
ごはん
みそ汁 (小松菜、えのき)
鮭の照り焼き
ひじきの五目煮
フルーツゼリー

鮭は、脂がのって身の軟らかい銀鮭を使用しました。酒、みりん、しょうゆで下味をつけてオーブンで焼き、醤油とみりんを煮詰めたたれをぬって仕上げています。

きょうの形態食

令和7年9月3日(水)



普通食



後期食



中期食



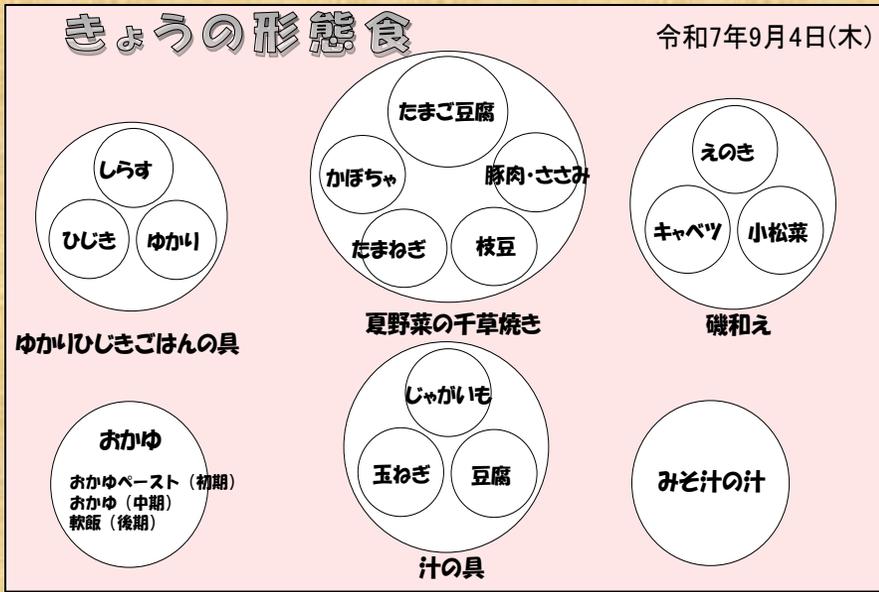
初期食



9月4日(木)

牛乳
ゆかりひじきごはん
みそ汁 (じゃがいも、生揚げ)
夏野菜の千草焼き
磯和え

夏野菜(かぼちゃと枝豆)入りの卵焼きです。卵に豆腐を混ぜて蒸し焼きにしているため、柔らかく仕上がりに食べやすくなりました。



普通食



後期食



中期食



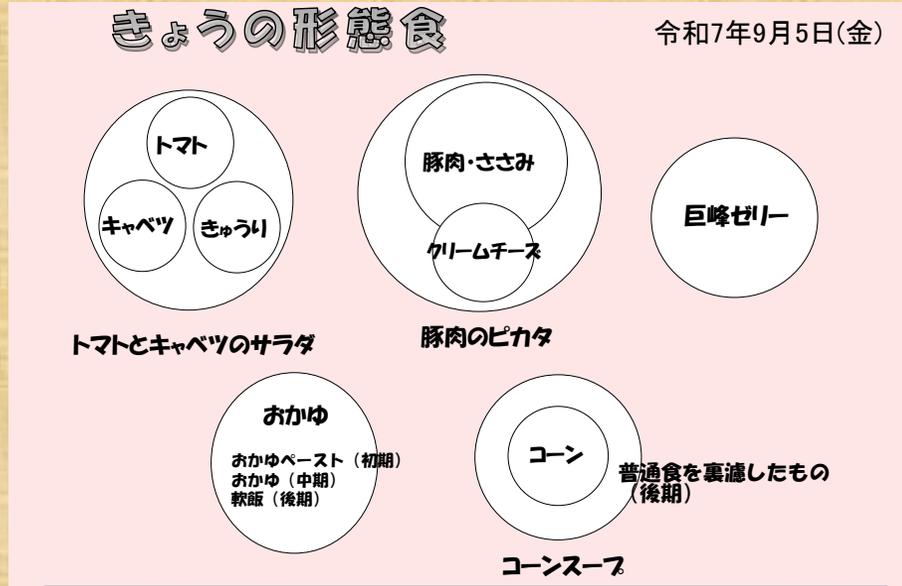
初期食



9月5日(金)

牛乳
ごはん
コーンスープ
豚ひれ肉のピカタ
トマトとキャベツのサラダ
ぶどう (種なし巨峰)

コーンスープは、初期食中期食は鶏ガラでとった透明スープの上にコーンのペーストが乗っています。後期は、普通食のコーンスープを一度濾して提供しています。



普通食



後期食



中期食



初期食

