

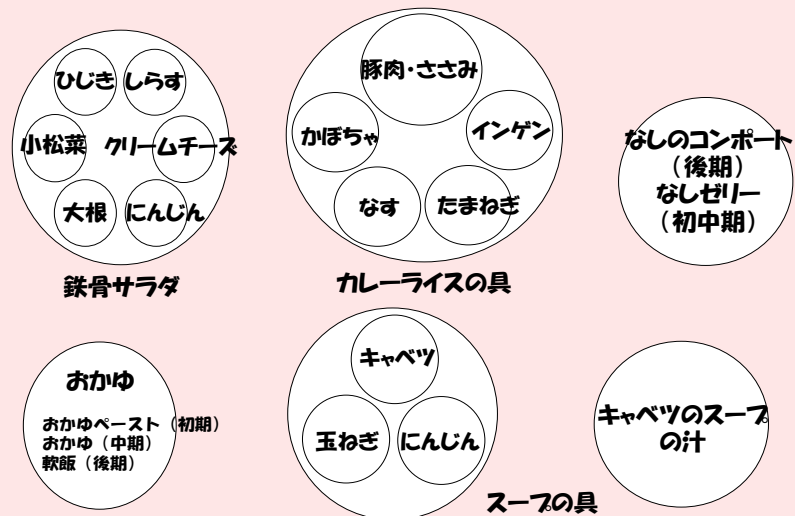
9月2日(火)

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、さやいんげん、なすが入っています。なすは、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。

きょうの形態食

令和7年9月2日(火)



普通食



後期食



中期食



初期食



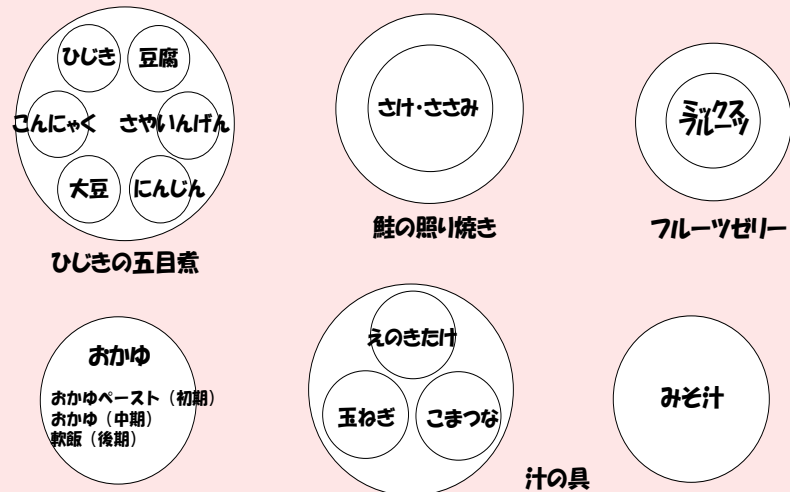
9月3日(水)

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



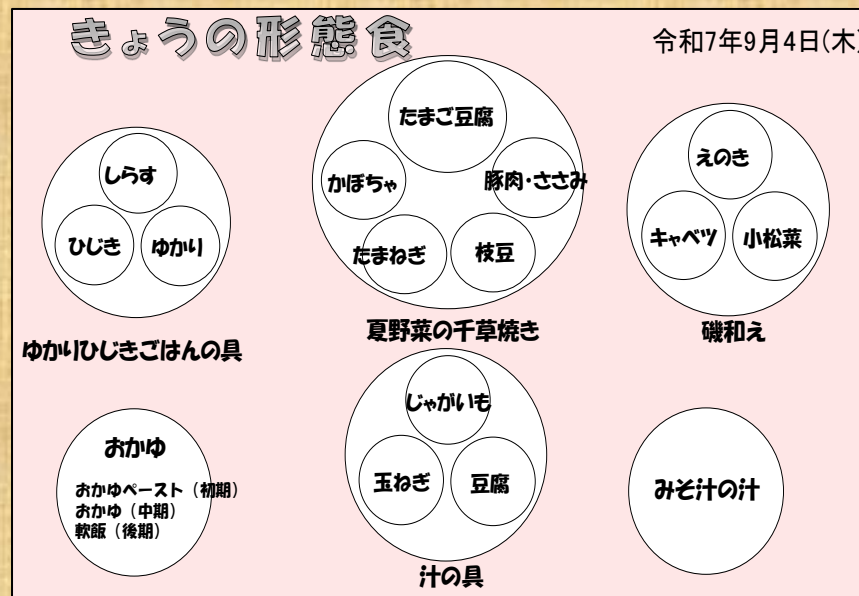
初期食



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、軟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)

コーンスープの初期・中期食は
鶏ガラでとった透明なスープの上に
コーンのペーストを盛り付けています。
後期は、普通食のコーンスープをこし
て提供しています。

後期食



中期食



普通食



初期食



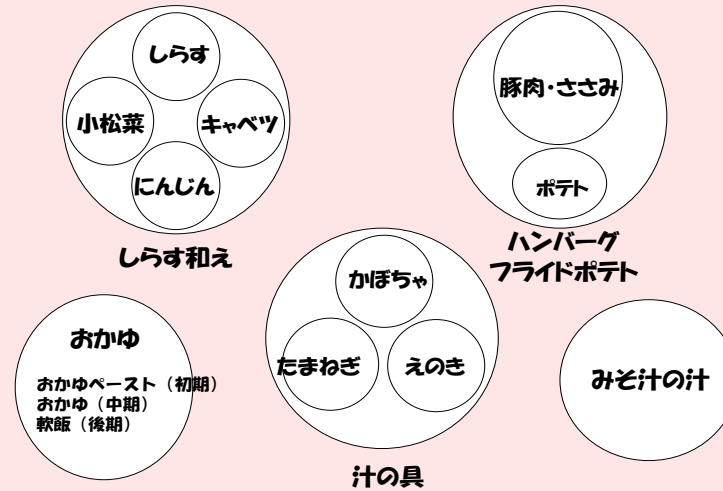
9月8日(月)

牛乳
ごはん
みそ汁 (かぼちゃ、しめじ)
ハンバーグ
フライドポテト
しらす和え

フライドポテトの形態食は、素揚げにしたじゃがいもを使っています。
油を吸っているためフライドポテト感が増した形態食になります。

きょうの形態食

令和7年9月8日(月)



普通食



後期食



中期食



初期食



9月9日(火)

牛乳
黄菊と鮭の混ぜ寿司
沢煮碗
野菜のツナ和え
芋ようかん

9月9日は、「重陽の節句」です。不老長寿を願い長寿の象徴とされている菊を見たり食べたりします。給食では、黄菊と鮭の混ぜ寿司に生の黄菊を混ぜました。

後期食



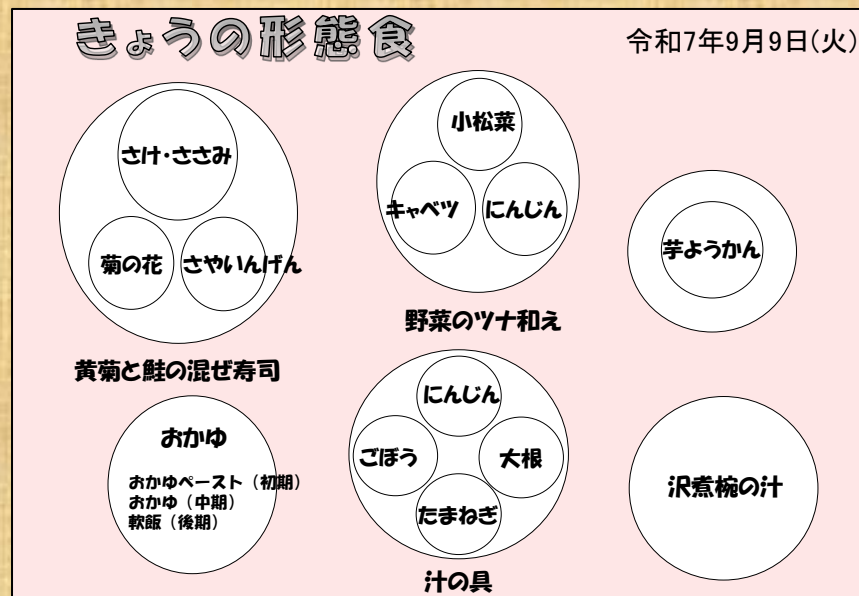
中期食



普通食



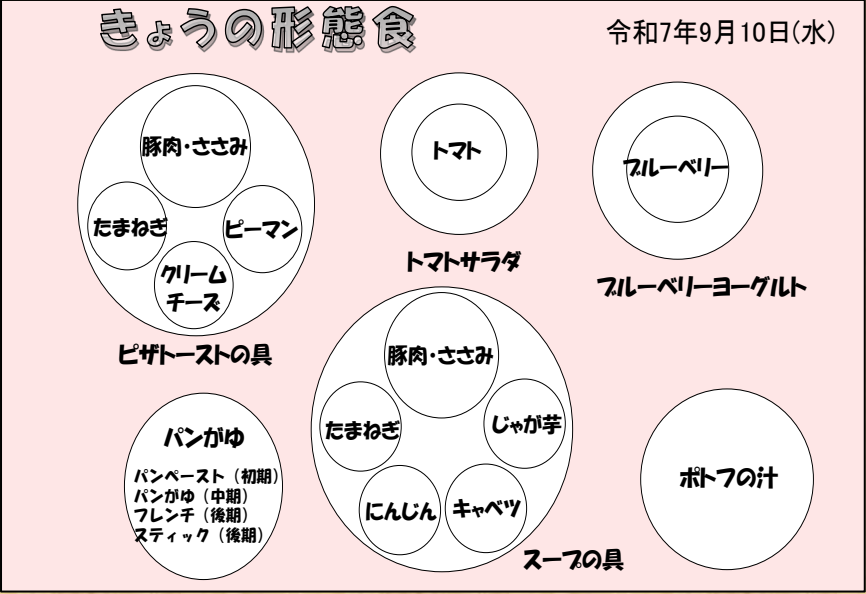
初期食



9月10日(水)

牛乳
ピザトースト
ポトフ
トマトサラダ
ブルーベリーヨーグルト

今日のピザソースには、オレガノを使用しました。オレガノの香りふわっと感じられる本格的なピザソースに仕上げる事ができました。



普通食



後期食



中期食



初期食



9月11日(木)

牛乳
ごはん
大根とわかめのスープ
チンジャオロース
黒ごまナムル
杏仁豆腐

チンジャオロースには、緑ピーマン・赤ピーマン・黄色ピーマンの3色を使い、
いんどり良く見た目も楽しめる仕上がりになりました。

後期食



中期食



普通食

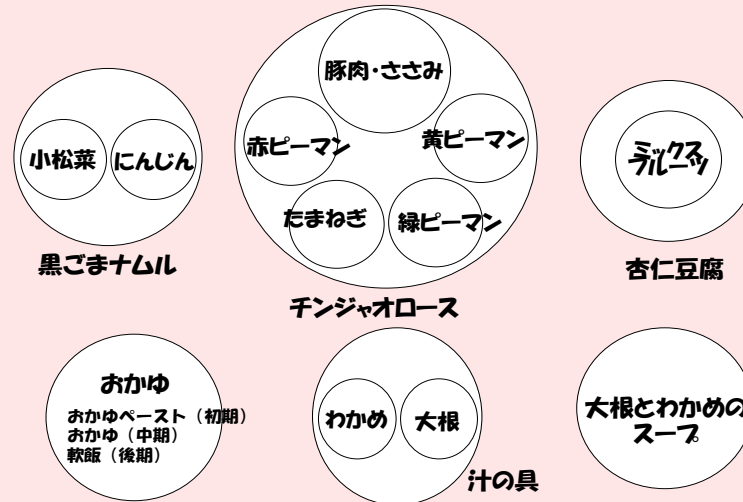


初期食



きょうの形態食

令和7年9月11日(木)



おかゆ

おかゆペースト (初期)
おかゆ (中期)
軟飯 (後期)

豚肉・ささみ

赤ピーマン

黄ピーマン

たまねぎ

緑ピーマン

小松菜

にんじん

黒ごまナムル

チンジャオロース

わかめ

大根

汁の具

杏仁豆腐

大根とわかめの
スープ

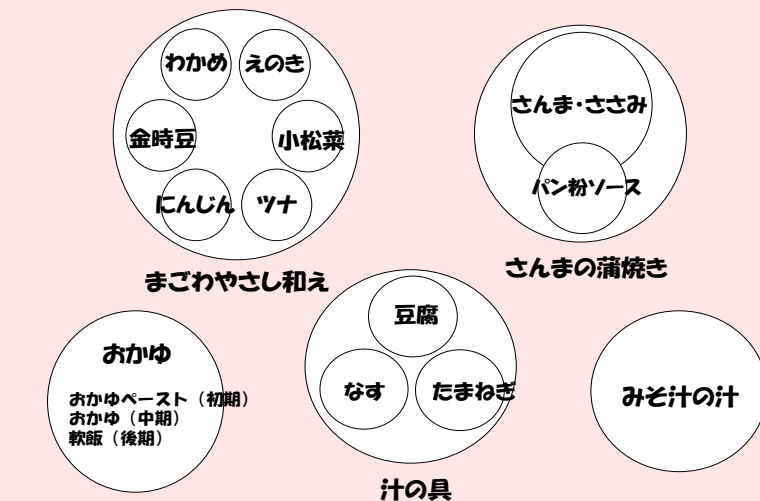
9月12日(金)

牛乳
ごはん
みそ汁(なす、玉ねぎ、豆腐)
さんまの蒲焼き
まごわやさし和え

今日は、今が旬のさんまを使った給食を提供しました。
さんまに片栗粉をつけて揚げ、生姜としょうゆを使ったタレにつけて柔らかく仕上げました。

きょうの形態食

令和7年9月12日(金)



普通食



後期食



中期食



初期食



9月16日(火)

牛乳
ごはん
みそ汁 (小松菜・高野豆腐)
ミルフィーユカツ
ゆで野菜
大根の梅和え

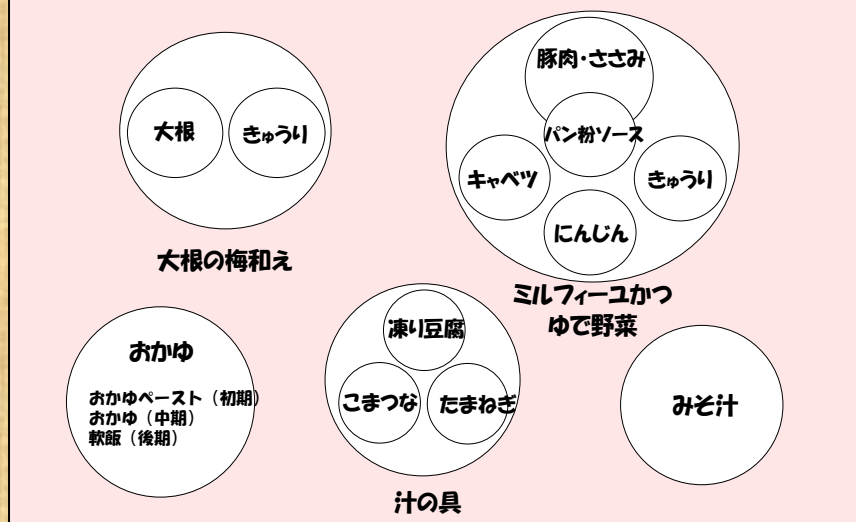
ミルフィーユカツは、薄い豚肉を重ねて衣をつけてあげました。ミルフィーユ状にしているので、やわらかく、かみ切りやすくなりました。

後期食



きょうの形態食

令和7年9月16日(火)



中期食



普通食



初期食



9月17日(水)

牛乳
栗ごはん
けんちん汁
さばのみそだれ
お浸し
ぶどう

栗、里芋、さば、ぶどうと、秋の味覚づくしの献立です。
ぶどうは、巨峰とシャインマスカットの食べ比べです。どちらが好みだったでしょうか？

後期食



中期食



普通食



初期食



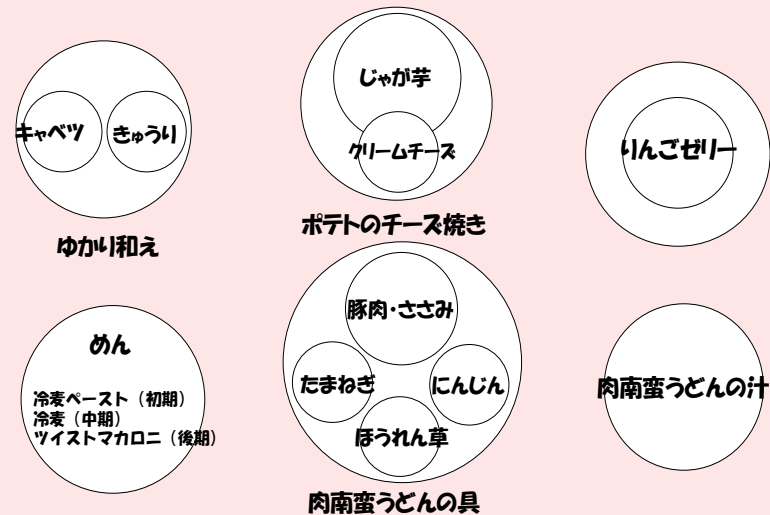
9月18日(木)

牛乳
肉南蛮うどん
ポテトのチーズ焼き
ゆかり和え
りんごゼリー

ポテトのチーズ焼きは、マッシュポテトの間にピザチーズをはさんでオーブンで焼いた料理です。形態食ではクリームチーズを使用しています。

きょうの形態食

令和7年9月18日(木)



普通食



後期食



中期食



初期食



9月19日(金)

【熊本県の郷土料理】

牛乳
高菜ごはん
太平燕(タイピーエン)
豚肉となすのみそ炒め
野菜のごま酢和え
栗入り水ようかん

高菜は熊本(阿蘇地方)の伝統野菜で、漬物にして食べられています。
太平燕は肉や魚介、野菜がたっぷり入った春雨スープで、名前は中国料理に由来しており、平和を願う(戦いを鎮める)気持ちが入められているそうです。

後期食



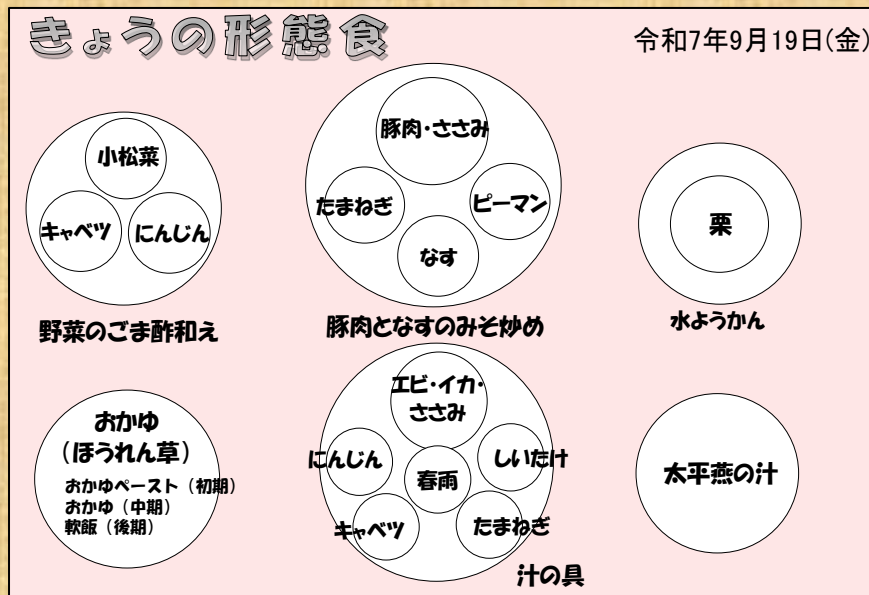
中期食



普通食



初期食



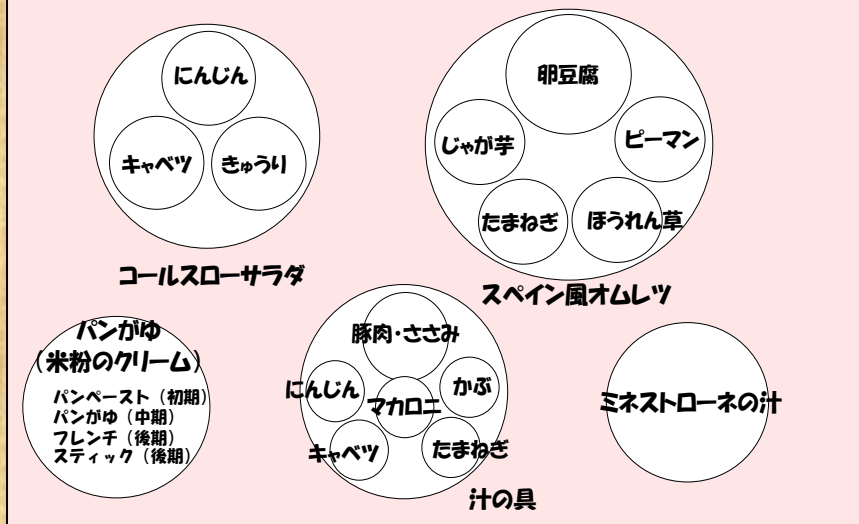
9月22日(月)

牛乳
米粉のクリームパン
ミネストローネ
スペイン風オムレツ
コールスローサラダ

小麦粉の代わりに米粉でとろみをつけたカスタードクリームをミルクパンにはさみました。

きょうの形態食

令和7年9月22日(月)



普通食



後期食



中期食



初期食



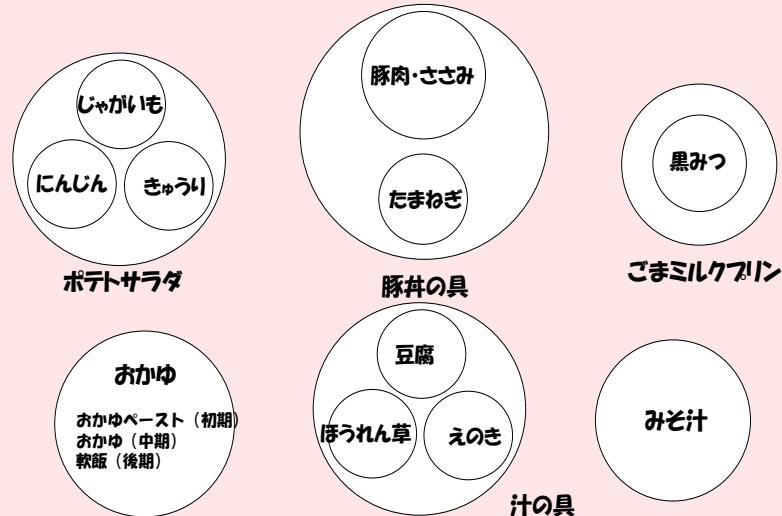
9月24日(水)

牛乳
豚丼
みそ汁(ほうれん草、えのき)
ポテトサラダ
ごまミルクプリン

豚丼はオーブンで焼いた豚肉と、じっくり炒めたねぎにたれをからめてごはんのにのせました。形態食はねぎの代わりに玉ねぎを使っています。

きょうの形態食

令和7年9月24日(水)



普通食



後期食



中期食



初期食



9月25日(木)

牛乳
ごはん
かきたまスープ
かじきの酢豚風
風味漬け
梨(秋月・あきづき)

梨は時期によって品種が変わります。あきづきは、甘みが強くてやわらかく、皮の色が茶色い赤梨です。

後期食



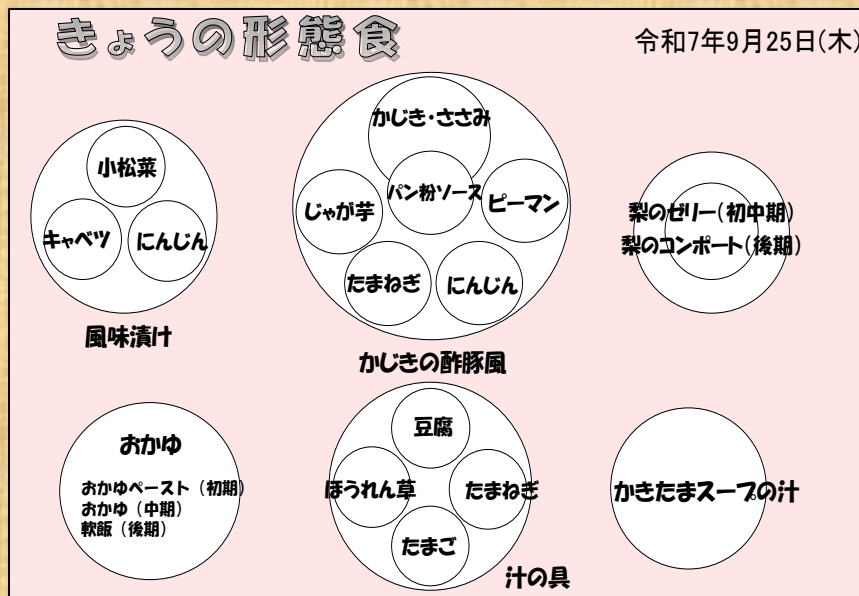
中期食



普通食



初期食



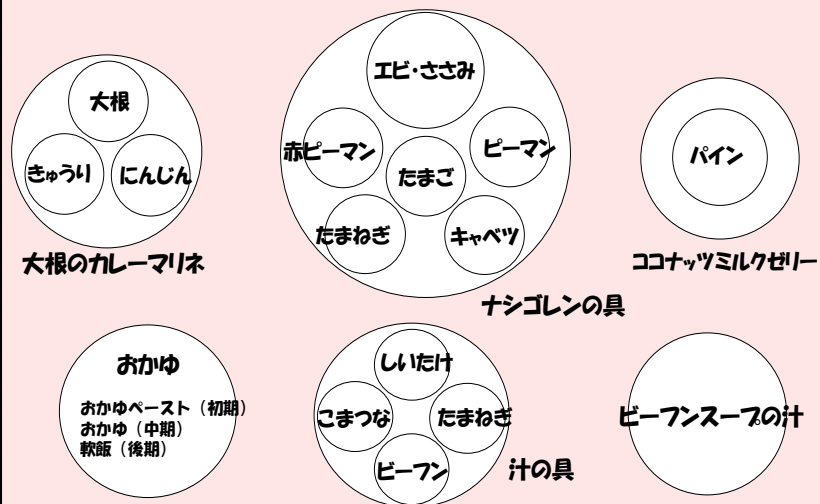
9月26日(金)

牛乳
ナシゴレン
ビーフンスープ
切干大根のカレーマリネ
ココナッツミルクゼリー

ナシゴレンはインドネシアのチャーハンのような料理です。
辛すぎないように、辛い調味料は控えめに作っています。さっぱりとしたマリネと甘いゼリーとよく合います。

きょうの形態食

令和7年9月26日(金)



普通食



後期食



中期食



初期食



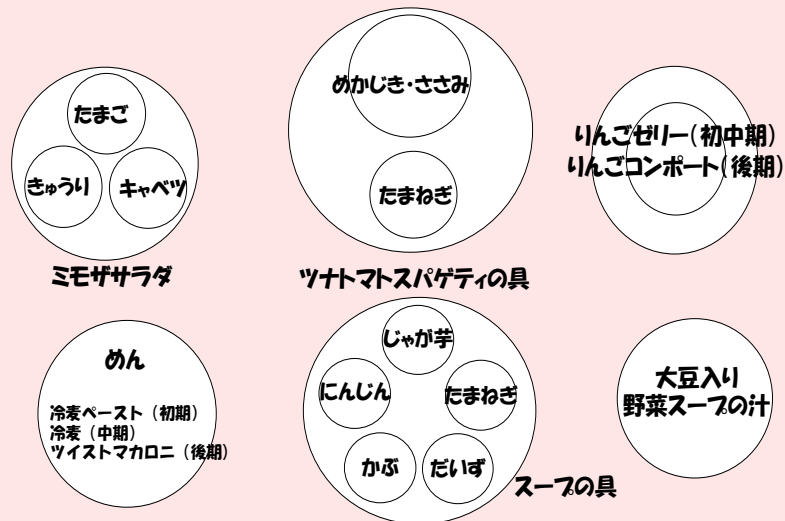
9月30日(火)

牛乳
ツナトマトスパゲティ
大豆入り野菜スープ
ミモザサラダ
りんごのコンポート

たっぷりのホールトマトとトマトペーストを使った濃厚なソースにツナと玉ねぎを加えて煮込み、仕上げに粉チーズとスキムミルクでコクを出しました。

きょうの形態食

令和7年9月30日(火)



普通食



後期食



中期食



初期食

