## 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) 豚肉・ささみ インゲン なしのコンポート (後期) なしゼリー かぼちゃ 小松菜 クリームチース なす たまねぎ (大根) にんじん (初中期) カレーライスの具 鉄骨サラダ キャベツ おかゆ キャベツのスープ おかゆペースト おかゆ(中期) | 軟飯(後期) Oit 玉ねぎ)にんじん スープの具

## 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) (ひじき) (豆腐 さけ・ささみ **新2**多 こんにゃく さやいんげん 大豆)(にんじん フルーツゼリー 鮭の照り焼き ひじきの五目煮 えのきたけ おかゆ 计头板 おかゆペースト(初<mark>期)</mark> おかゆ(中期) 軟飯(後期) 玉ねぎ こまつな 汁の具

## 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、軟らかく仕上がり食べやすくなりました。



## 普通食





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





### 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) しらす 豚肉・ささみ 小松菜 キャベツ にんじん ポテト ハンバーグ しらす和え フライドポテト かぼちゃ おかゆ たまねぎ えのき みそ汁の汁 おかゆペースト(初<mark>期)</mark> おかゆ(中期) 軟飯(後期) 汁の具

## 普通食





中期食



初期食



## 9月9日(火)

牛乳 黄菊と鮭の混ぜ寿司 沢煮椀 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





## 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ことができました。

#### きょうの形態食 令和7年9月10日(水) ブルーベリー たまねぎ トマトサラダ グリーム チーズ ブルーベリーヨーグルト ピザトーストの具 豚肉・ささみ じゃが芋 たまねぎ パンがゆ パンペースト(初期) パンがゆ(中期) フレンチ(後期) スティック(後期) ポトフの汁 (にんじん)(キャベツ) スープの具

## 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、いろ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





### 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) わかめんえのき さんま・ささみ 金時豆 小松菜 パン粉ソース ELUA ("Y+) さんまの蒲焼き まごわやさし和え 豆腐 おかゆ なす たまねぎ おかゆペースト(初<mark>期)</mark> おかゆ(中期) 軟飯(後期) みそけの汁 汁の具

## 普通食





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) 豚肉・ささみ パン粉ソース きゅうり キャベツ きゅうり にんじん 大根の梅和え ミルフィーユかつ ゆで野菜 凍り豆腐 おかゆ おかゆペースト (初期) おかゆ (中期) 軟飯 (後期) (こまつな) たまねぎ みそ汁 汁の具

## 中期食



## 普通食





### 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





### 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。

## 後期食





## 中期食



### 普通食





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 持ちが込められているそうです。

#### 小松菜 ピーマン たまねぎ キャベツ)(にんじん) なす 水ようかん 豚肉となすのみそ炒め 野菜のごま酢和え エビ・イカ・ ささみ おかゆ (ほうれん草) はんじん しいたけ 太平燕の汁 春雨 おかゆペースト(初期) おかゆ (中期) 軟飯 (後期) たまねぎ 汁の具

豚肉・ささみ

## 普通食

令和7年9月19日(金)

栗



### 後期食



中期食

きょうの形態食



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) にんじん 卵豆腐 ピーマン じゃが芋 キャベツ きゅうり たまねぎ、ほうれん草 コールスローサラダ スペイン風オムレツ パンがゆ 豚肉・ささみ (米粉のクリーム) はんじんマカロキ かぶ パンペースト(初期) パンがゆ(中期) フレンチ(後期) スティック(後期) ミネストローネの汁 たまねぎ 汁の具

## 普通食





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。

# 後期食



#### きょうの形態食 令和7年9月24日(水) 豚肉・ささみ じゃがいも 黒みつ にんじん きゅうり たまねぎ ごまミルクプリン ポテトサラダ 豚丼の具 豆腐 おかゆ おかゆペースト (初期) おかゆ (中期) 軟飯 (後期) 计头板 ほうれん草 えのき 汁の具

## 中期食



### 普通食





### 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





### 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) エビ・ささみ 大根 ピーマン 赤ピーマン パイン きゅうり (にんじん) たまご キャベツ たまねぎ ココナッツミルクゼリー 大根のカレーマリネ ナシゴレンの具 しいたけ おかゆ おかゆペースト(初期) おかゆ(中期) | 軟飯(後期) こまつな たまねぎ ビーフンスープの汁 汁の具

## 普通食





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。

## 後期食



#### きょうの形態食 令和7年9月30日(火) たまご りんごゼリー(初中期) りんごコンポート(後期) きゅうり キャベツ たまねぎ ミモザサラダ ツナトマトスパゲティの具 じゃが芋 めん 大豆入り 野菜スープの汁 にんじん たまねき 冷麦ペースト(初期) 冷麦(中期) ツイストマカロニ(後期) (かぶ )(だいず) スープの具

## 中期食



## 普通食



