

10月2日(木)

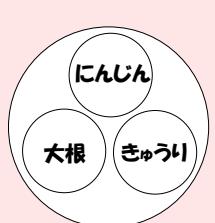
牛乳  
ごはん  
チンゲンサイスープ  
えびと豆腐のチリソース  
野菜の中華漬け  
ぶどうゼリー

10月（とう）2日（ふ）で、豆腐の日  
なので、えびと豆腐のチリソースを提供  
しました。  
エビチリの甘辛い味付けがご飯とよくあ  
いました。

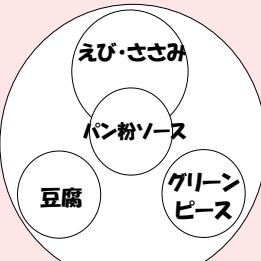
後期食



## きょうの形態食



野菜の中華漬け



えびと豆腐のチリソース



おかゆ



ぶどうゼリー

令和7年10月2日(木)

## 普通食



## 中期食



## 初期食

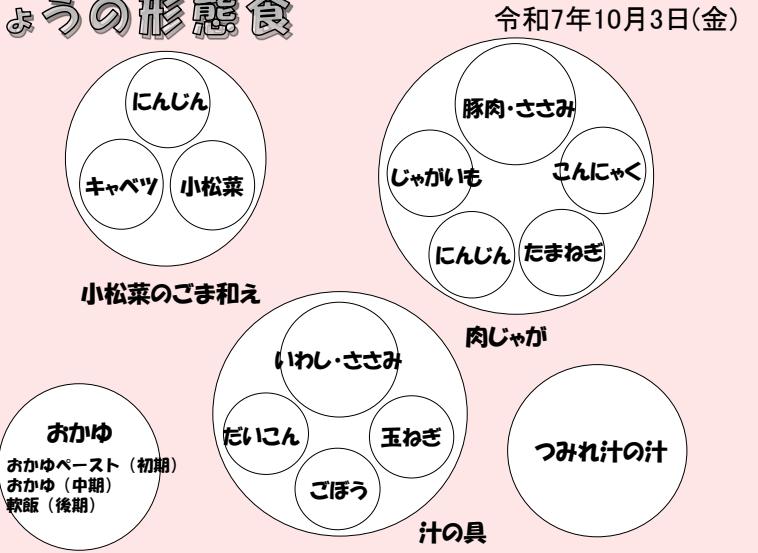


10月3日(金)

牛乳  
ごはん  
いわしのつみれ汁  
肉じゃが  
小松菜のごま和え

10月4日は、いわしの日です。いわしの日にちなんでいわしのつみれ汁を提供しました。いわしのすり身を団子状にして蒸し、鰯と昆布でだしをとったみそ汁に入れました。

### きょうの形態食



### 普通食



### 中期食



### 後期食



### 初期食



10月6日(月)

牛乳  
ごはん  
けんちん汁  
さばの塩焼き  
キャベツのおかか和え  
さつまいものごま団子

今日は、中秋の名月です。秋の夜空に最も美しい月が見られる日とされており、それにちなんでさつまいものごま団子を提供しました。

後期食



中期食



普通食



初期食



10月7日(火)

## 牛乳

ツナコーントースト  
じゃがいものスープ  
キャベツサラダ  
おかしな目玉焼き

ツナコーントーストには、卵不使用のマヨネーズ風調味料に醤油を少し加えています。マヨネーズ風調味料とツナ・コーンの相性が良かったです。

## 後期食



## 中期食



## 普通食



## 初期食



10月8日(水)

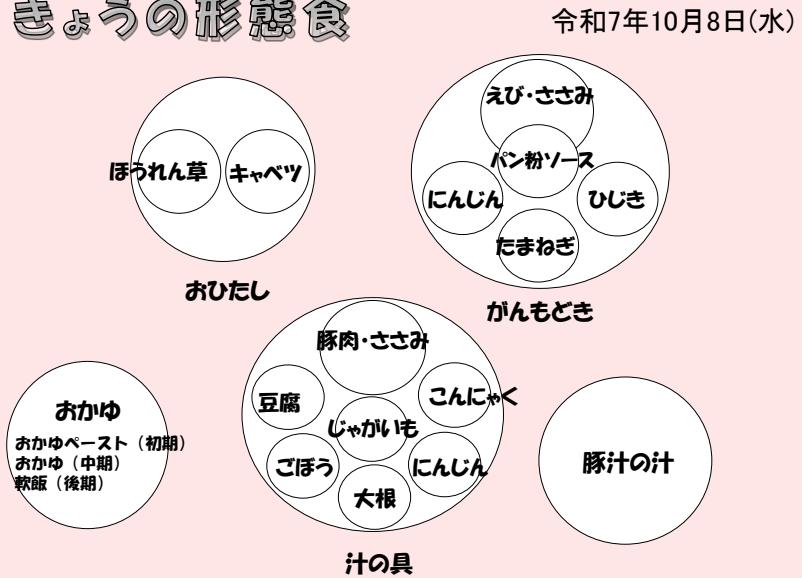
牛乳  
ごはん  
豚汁  
がんもどき  
おひたし

寒露は、雁という鳥が寒いところから飛んでくる時期です。そのため、雁の肉に見立てて作った「手作りがんもどき」を提供しました。児童・生徒からは、美味しい次いつ出るの？など好評の声をいただきました！

後期食



## きょうの形態食



令和7年10月8日(水)

普通食



初期食



中期食

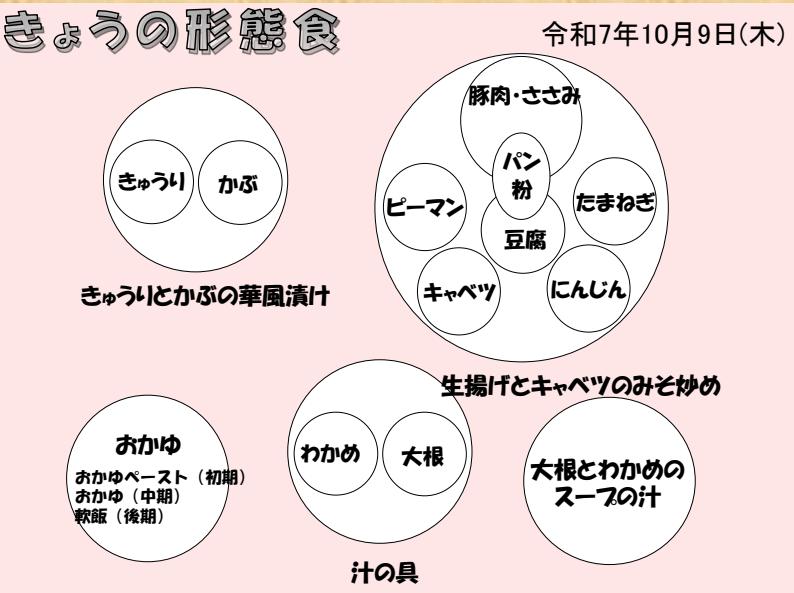


10月9日(木)

牛乳  
ごはん  
大根とわかめのスープ  
生揚げとキャベツのみそ炒め  
きゅうりとかぶの華風漬け

生揚げとキャベツのみそ炒めは、生揚げやキャベツがみそと絡み合ってご飯が進む味つけになりました。  
きゅうりとかぶの華風漬けは、中まで味が染みていてシャキシャキとした食感でした。

後期食



中期食



普通食



初期食



10月10日(金)

牛乳  
森のピラフ  
野菜のミルクスープ  
トマトとカッテージチーズの  
サラダ  
ミルクゼリーベリーソース

カッテージチーズは、給食室内で牛乳に砂糖を加え加熱し、その後レモン汁を加えて作りました。砂糖が入っていることもあります。チーズケーキのような甘酸っぱいチーズになりました。

後期食



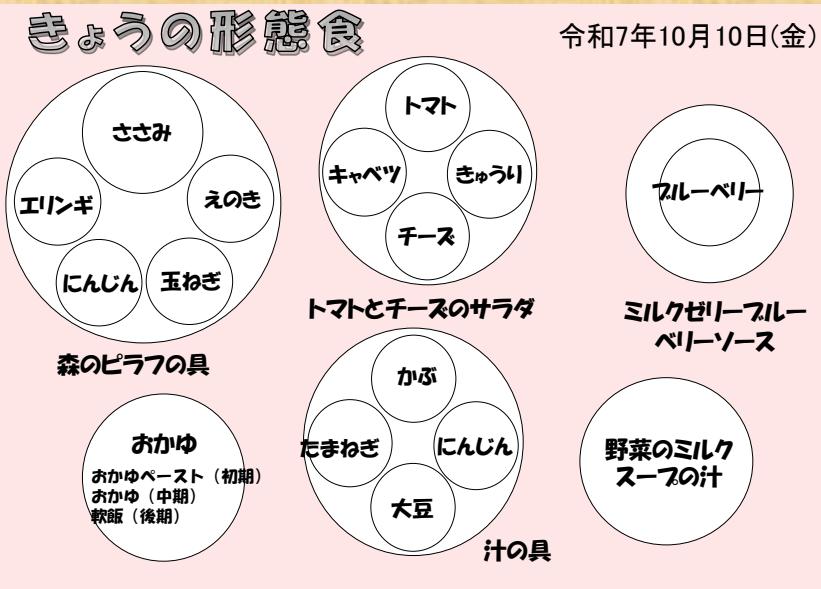
中期食



普通食



初期食



10月14日(火)

牛乳

さつまいもごはん

すまし汁

(もづく・えのき)

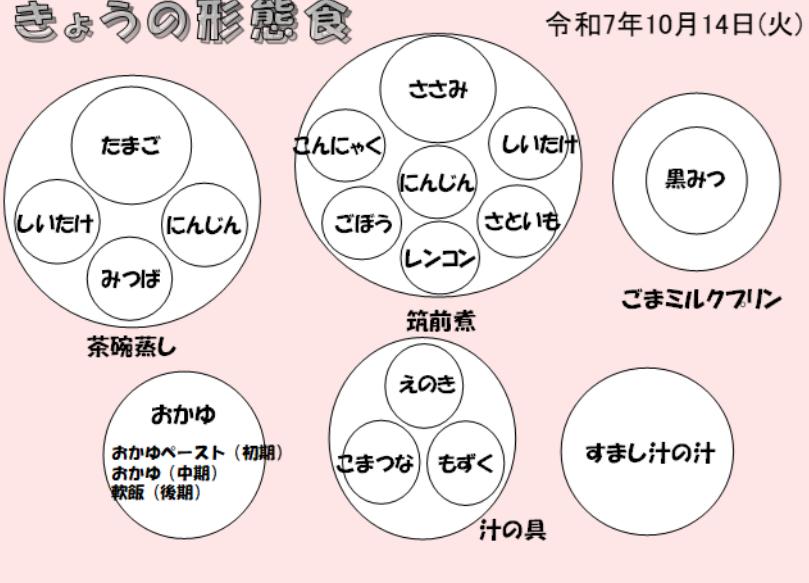
筑前煮

茶碗蒸し

ごまミルクプリン

筑前煮には、蓮根やごぼう、里芋など根菜類を多く使いました。茶碗蒸しは、鰹と昆布の混合だしを使用して出汁のきいた茶碗蒸しになりました。

後期食



普通食



中期食



初期食

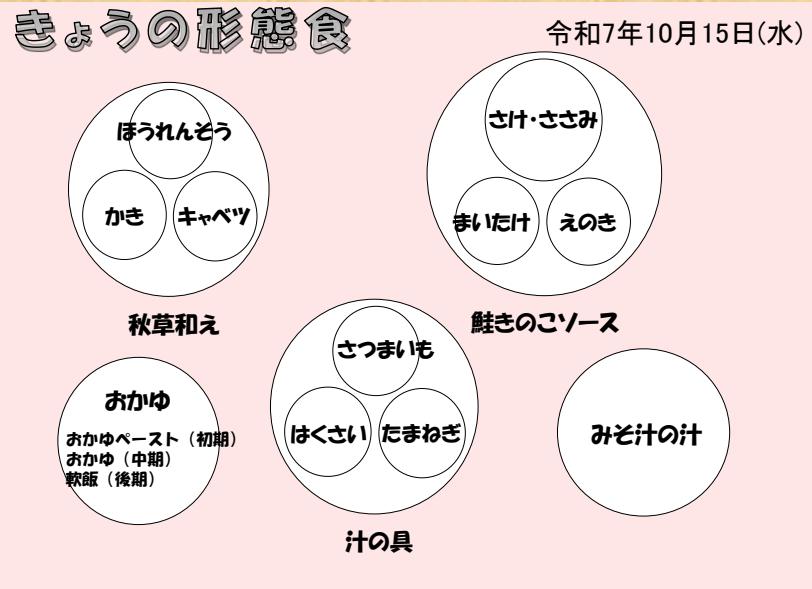


10月15日(水)

牛乳  
ごはん  
みそ汁（秋野菜）  
鮭のきのこソース  
秋草和え

鮭のきのこソースは、バターでにんにくとえのき、まいたけ、しめじを炒めてきのこソースを作りました。3種類のきのことみそ汁のさつまいも、秋草和えの柿で秋を感じられるようにしました。

後期食



普通食



初期食



10月16日(木)

牛乳

ちゃんぽん

浦上そぼろ

即席漬け

りんごのコンポート

長崎の郷土料理です。ちゃんぽんは、鶏ガラと豚骨、鰹節、昆布でだしを取りました。浦上そぼろは、ひき肉ではなく豚肉を細切りにしてもやしやにんじん、こんにゃく、ごぼうなどを一緒に炒めた料理になっています。

後期食



普通食



中期食



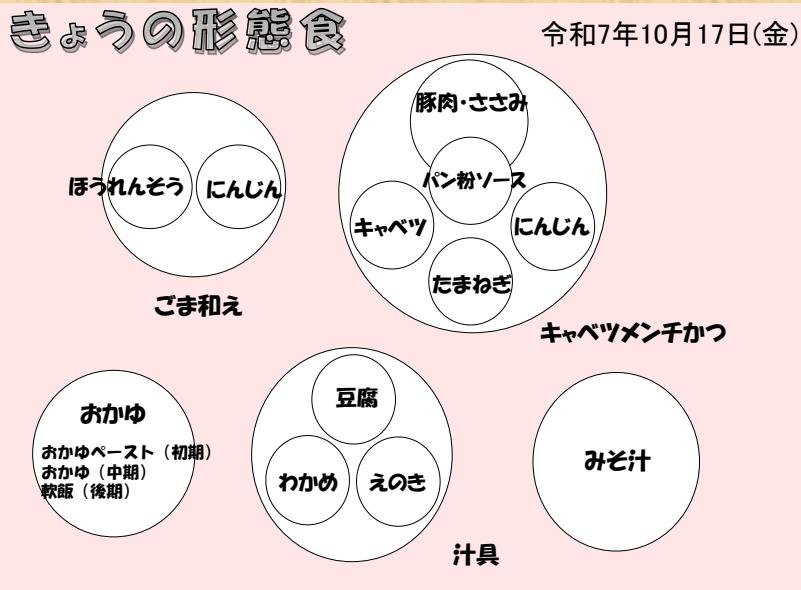
初期食



10月17日(金)

牛乳  
ごはん  
みそ汁（豆腐・わかめ）  
キャベツメンチカツ  
ごま和え

キャベツメンチカツは、豚肉と豆腐、  
キャベツ、にんじん、玉ねぎを混ぜ合わ  
して作っています。  
サクサクとした食感が食欲をそそる一品  
になりました。



普通食



後期食



中期食



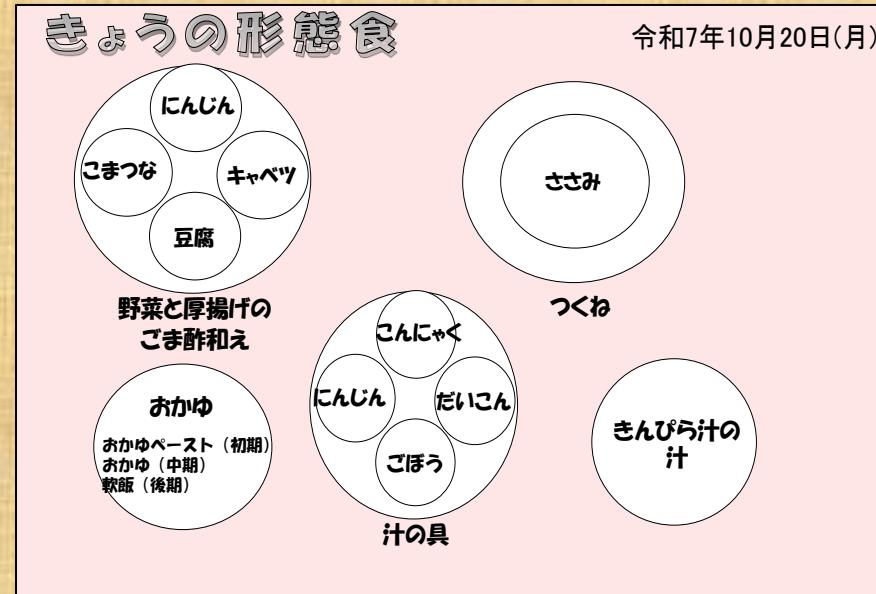
初期食



10月20日(月)

牛乳  
ごはん  
きんぴら汁  
れんこんつくね  
野菜と厚揚げのごま酢和え

今日のつくねには、みじん切りのれんこんを練り込んでいます。シャキシャキとした歯触りが楽しい料理です。



普通食



後期食



中期食



初期食

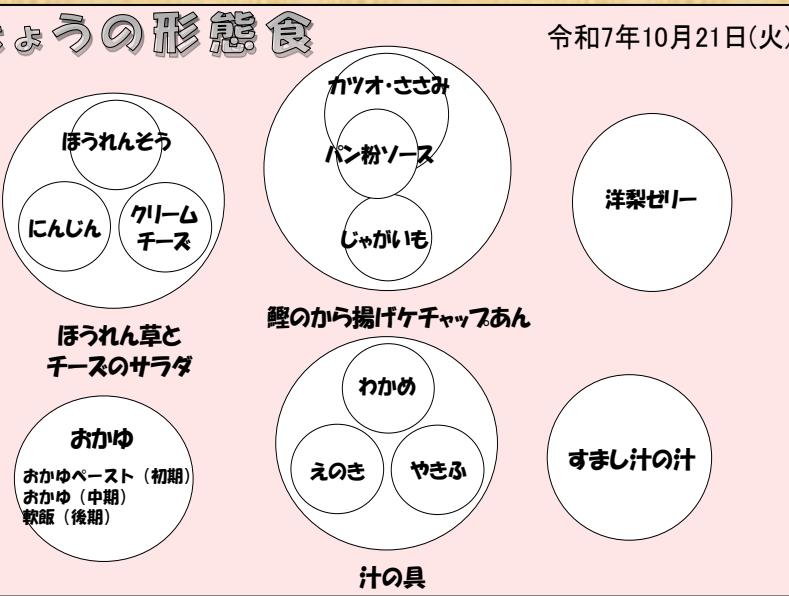


10月21日(火)

牛乳  
ごはん  
すまし汁(麩・わかめ)  
鰹のから揚げケチャップあん  
ほうれん草とチーズのサラダ  
洋梨ゼリー

秋の鰹は戻りガツオとも言い、脂がのって濃厚な味が特徴です。鰹のから揚げにケチャップソースをからめた人気メニューです。

後期食



中期食



普通食



初期食

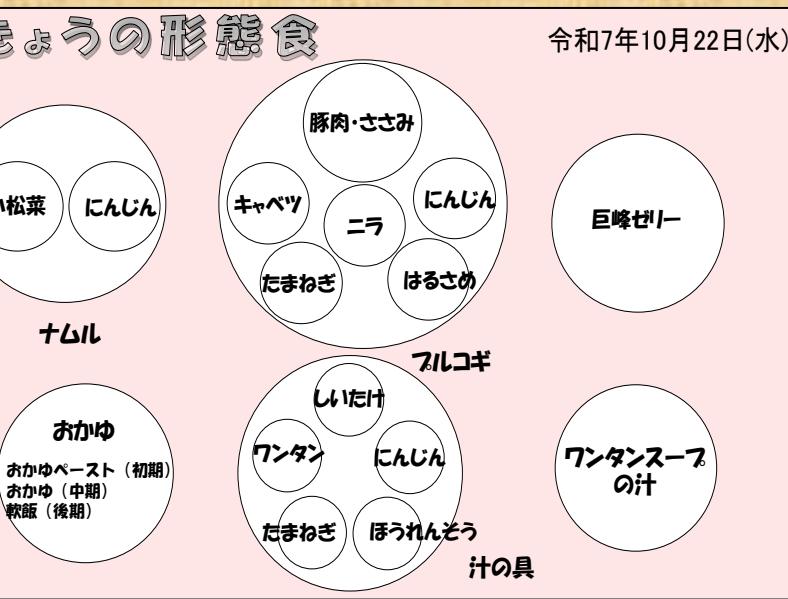


10月22日(水)

牛乳  
ごはん  
ワンタンスープ  
プルコギ  
ナムル  
巨峰

プルコギは韓国料理です。甘辛いたれに漬け込んだ肉を、野菜や春雨と一緒に焼いたり煮たりして食べます。日本のすき焼きに似た料理です。

後期食



中期食



普通食



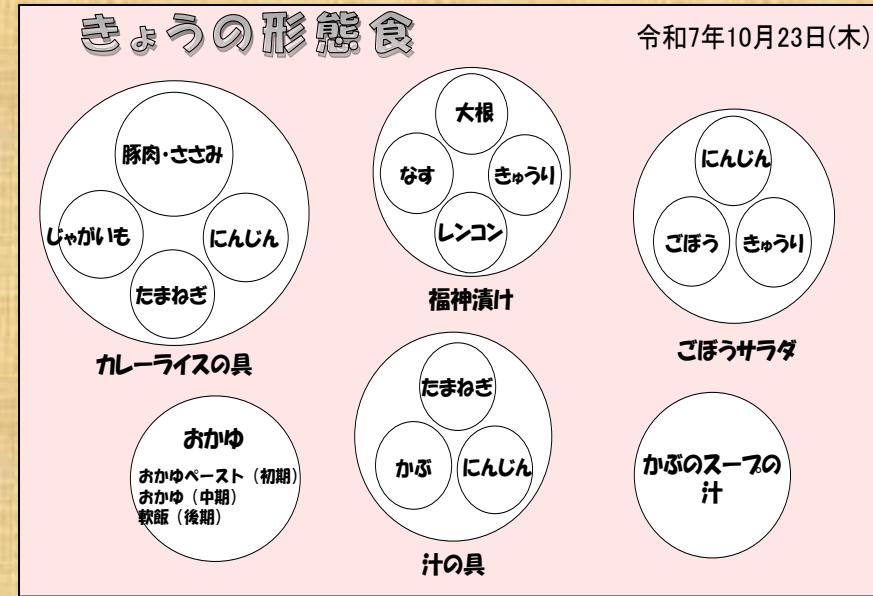
初期食



10月23日(木)

牛乳  
カレーライス  
手作り福神漬け  
かぶのスープ  
ごぼうサラダ

今日の給食は、村山ブックローバーとの初コラボでした。読み聞かせで使用した、「カレーライス」と「やさいさん」に出てくる食材、料理を出しました。読み聞かせも給食も大好評でした。



普通食



後期食



中期食



初期食



10月24日(金)

牛乳

ココアパン

クリームシチュー

鉄骨サラダ

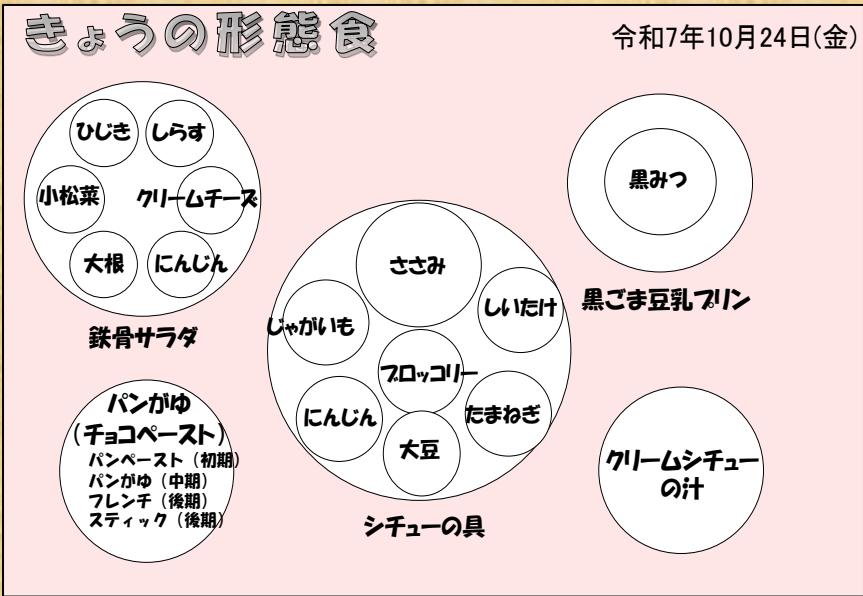
黒ごま豆乳プリン

今日は、カルシウム強化給食にしました。  
カルシムが多く含まれる、牛乳や大豆、  
緑黄色野菜、ごま、チーズ、シラスを  
使いました。

後期食



中期食



普通食



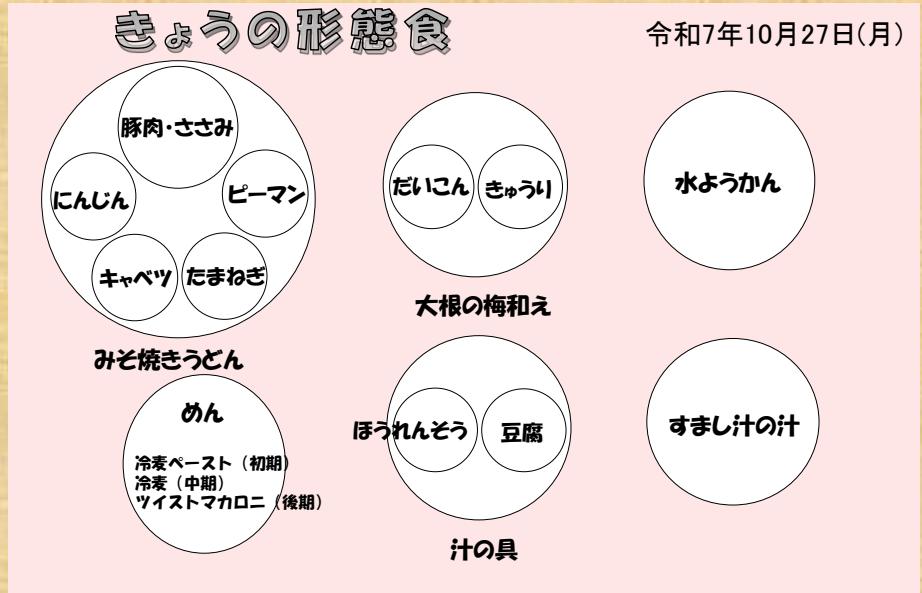
初期食



10月27日(月)

牛乳  
みそ焼きうどん  
すまし汁  
(豆腐・ほうれん草)  
大根の梅和え  
水ようかん

三重県の郷土料理である、みそ焼きうどんを提供しました。みその香り味がうどんと絡み合って美味しかったです。



普通食



後期食



中期食



初期食



10月28日(火)

牛乳  
ごはん  
みそ汁  
(じゃが芋・玉葱・生揚げ)  
さわらのもみじ焼き  
しらす和え  
梨

霜降の時期のためもみじ焼きを提供しました。寒くなるにつれてもみじが色づくのをにんじんで表現しました。



普通食



後期食



中期食



初期食



10月29日(水)

牛乳  
中華丼  
春雨スープ  
大きなかぶのそぼろ煮  
コーヒーゼリー

今日は、小学部2年生が村山祭で行う、  
大きなかぶとのコラボ給食です。  
2年生のみんなが力を合わせて抜いた、  
大きなかぶを使って「かぶのそぼろ煮」  
を作りました。

後期食



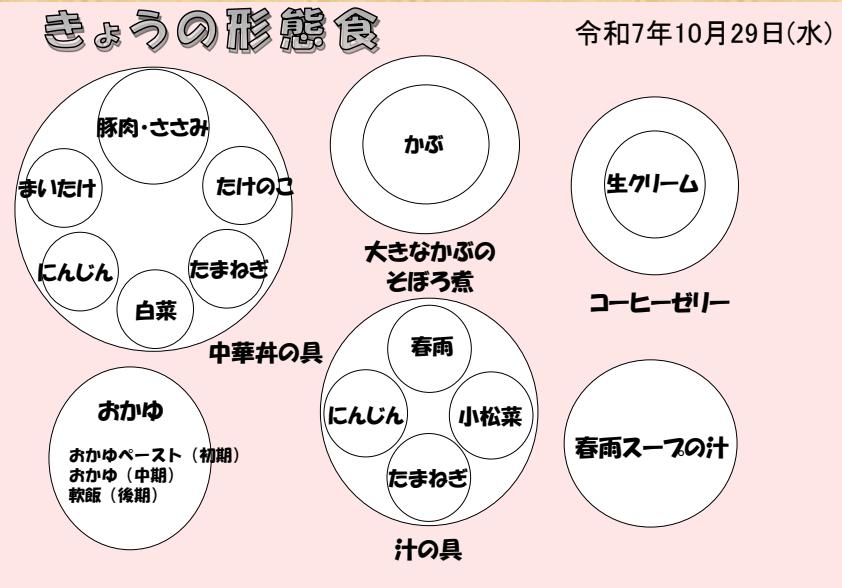
中期食



普通食



初期食

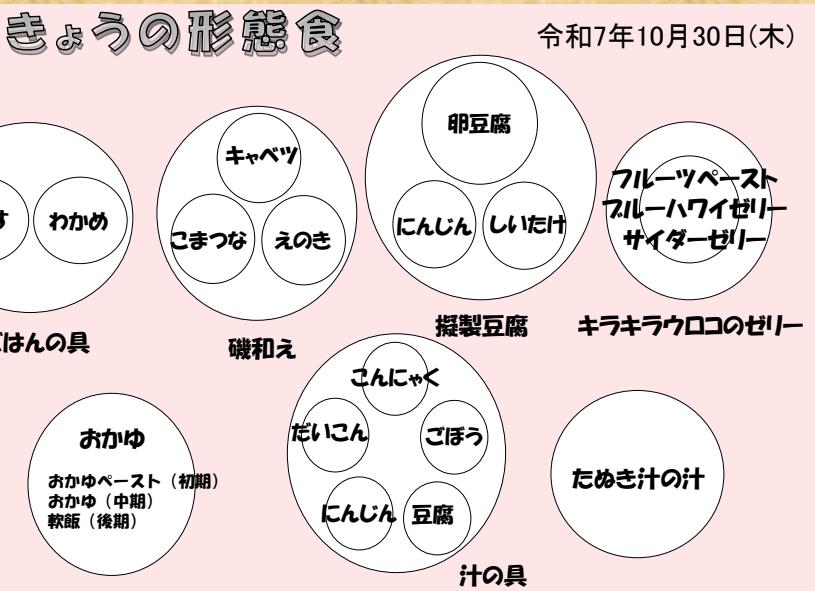


10月30日(木)

牛乳  
わかめしらすごはん  
たぬき汁  
擬製豆腐  
磯和え  
キラキラウロコのゼリー

小学部4年生が行うにじいろのさかなとのコラボ給食です。  
炭酸のシュワシュワした中に、白や青、紫のゼリーがキラキラ浮かんでいます。

後期食



中期食



普通食



初期食

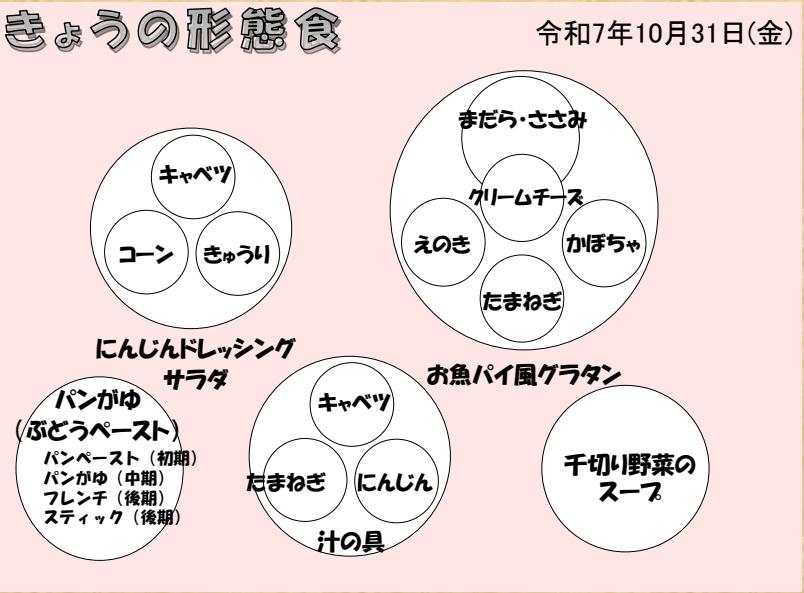


10月31日(金)

牛乳  
ぶどうパン  
千切り野菜のスープ  
お魚のパイ風グラタン  
人参ドレッシングサラダ

今日は、中学部の魔女の宅急便とのコラボです。  
魔女の宅急便に出てくる、ニシンのパイをイメージして、作りました。  
かぼちゃ、タラ、ホワイトソースをのせてパイの代わりにパン粉をかけました。

後期食



普通食



中期食

