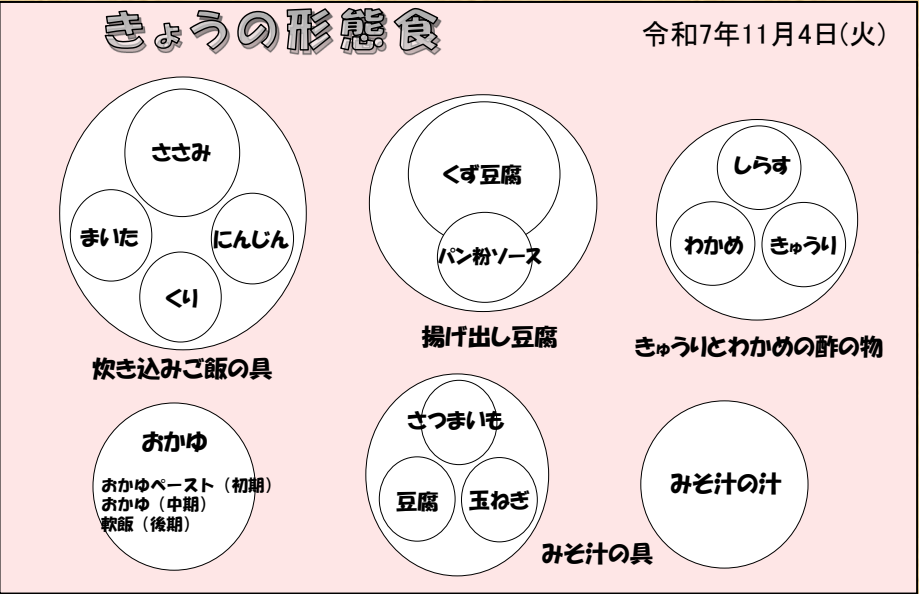


11月4日(火)

牛乳
秋の炊き込みご飯
みそ汁
(さつまいも、玉葱)
揚げ出し豆腐おろしだれ
きゅうりとわかめの酢の物

11/2は、十三夜でした。十三夜は、栗名月とよばれており、少し欠けた状態でも美しいといいお月見をします。給食では、秋の味覚とともに栗を炊き込みご飯に入れました。



普通食



後期食



中期食



初期食



11月5日(水)

ジョア (ストロベリー)
チョコクリームパン
ポークシチュー
ほうれん草のサラダ

製菓用のチョコレートを牛乳で溶かしコンスターチやココア、バターを使いクリームを作りました。
ポークシチューでは、豚肉を赤ワイン、水で一時間近くに込んで柔らかく仕上げました。

後期食



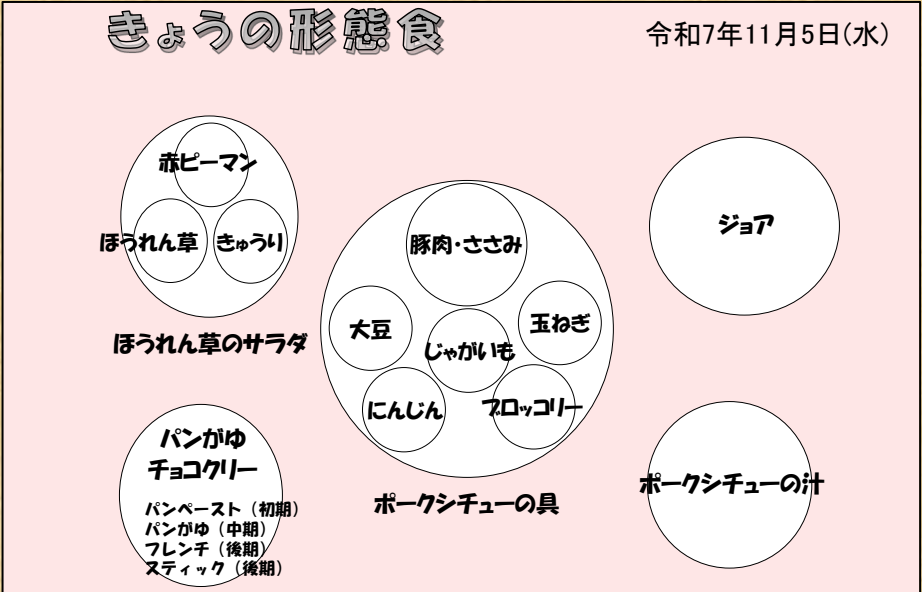
中期食



普通食



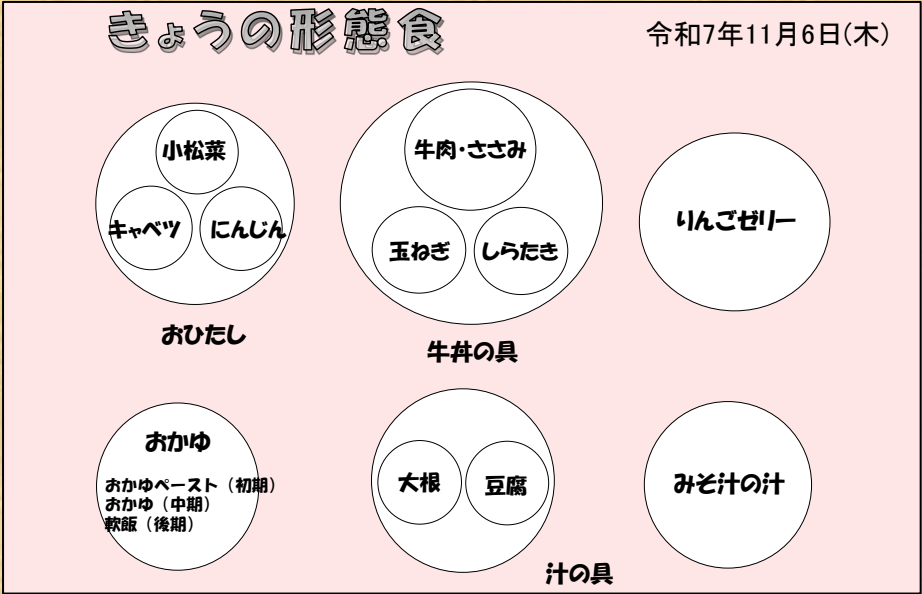
初期食



11月6日(木)

牛乳
牛丼
みそ汁 (大根、生揚げ)
おひたし
リンゴゼリー

村山祭1日目です。形態食の牛丼は、普通食から煮汁をもらってきてタレにしています。そのため、牛肉の旨味や風味がよく感じられました。



普通食



後期食



中期食



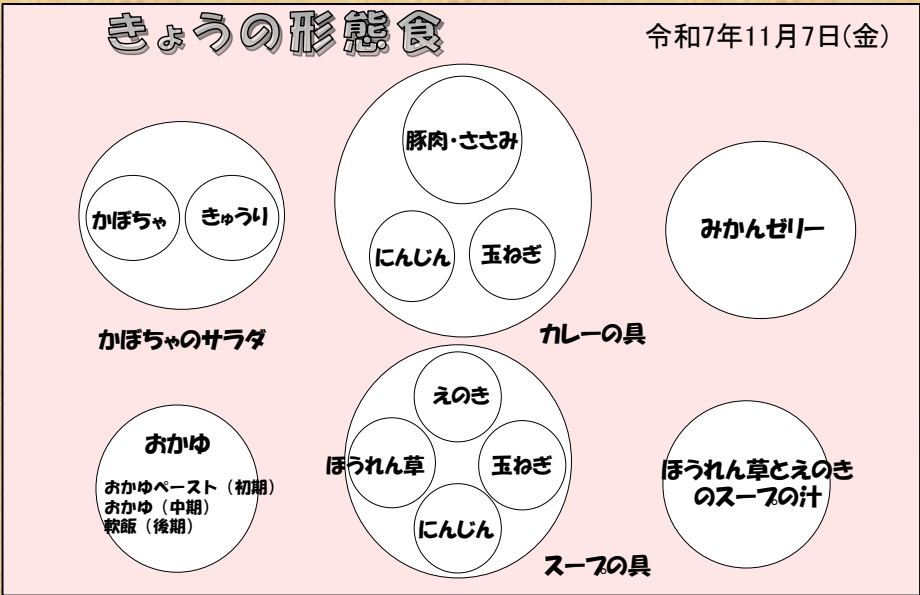
初期食



11月7日(金)

牛乳
ハンバーグカレー
ほうれん草とえのきのスープ
かぼちゃサラダ
みかんゼリー

今日は、小学部6年生が村山祭で行う「僕たち・私たちの移動教室」とのコラボ給食です。移動教室のお昼に食べた、ハンバーグカレーとかぼちゃサラダ、みかんゼリーをイメージして作りました。



普通食



後期食



中期食



初期食



11月10日(月)

牛乳
ごはん
豚汁
鮭のムニエル
ひじきのごま酢和え

鮭のムニエルは、塩こしょうで下味をつけて小麦粉を振り、バター醤油を、焼く前と焼いている途中2回塗って、香ばしくつやのある焼き上がりにしています。

後期食



中期食



普通食

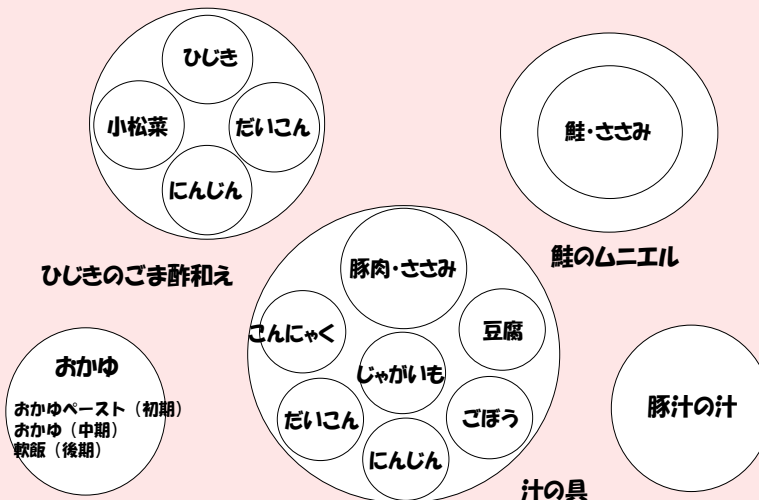


初期食



きょうの形態食

令和7年11月10日(月)



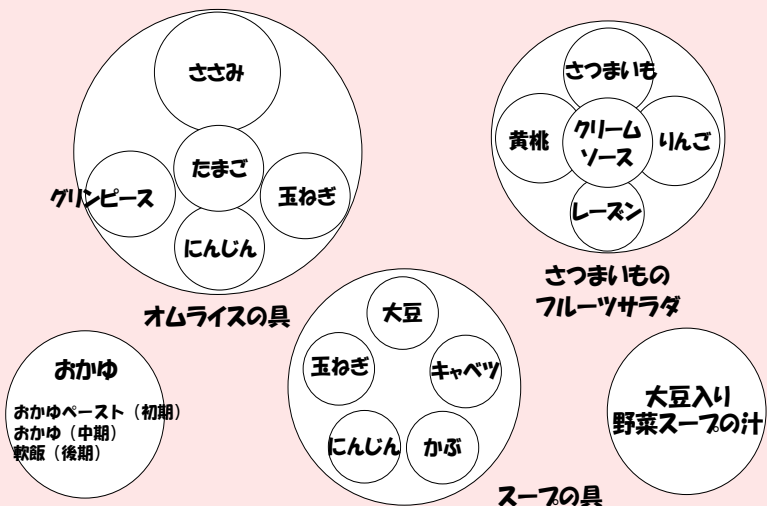
11月11日(火)

牛乳
オムライス
大豆入り野菜スープ
さつまいものフルーツサラダ

今日は絵本の読み聞かせがありました。「オムライス ヘイ！」という絵本にちなんだ献立です。チキンライスを薄焼き卵で包みました。

きょうの形態食

令和7年11月11日(火)



普通食



後期食



中期食



初期食



11月12日(水)

牛乳
ごはん
すまし汁(豆腐、わかめ)
さわらのねぎみそ焼き
五目きんぴら
フルーツあんみつ

秋は、れんこんやにんじん、大根
など、根菜類が旬を迎えます。今
日は旬の根菜をきんぴらにして提
供しました。

後期食



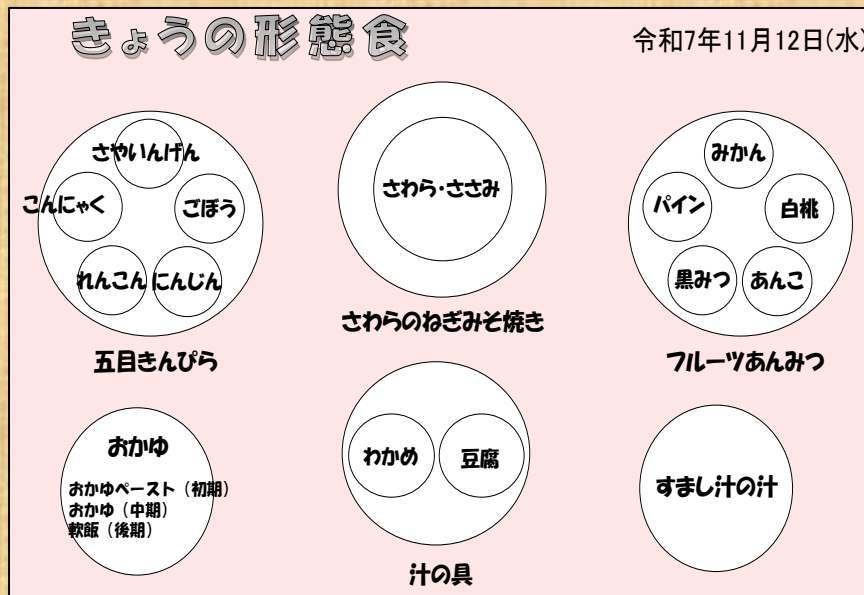
中期食



普通食



初期食



11月13日(木)

牛乳
ごはん
みそ汁(小松菜、高野豆腐)
ポークチャップ
ゆで野菜のサラダ
ミルクティーゼリー

もともとポークチャップは豚の骨付き肉(ポークチョップ)を焼いた料理で、チョップがチャップに変わったと言われています。味付けはケチャップとソースです。

後期食



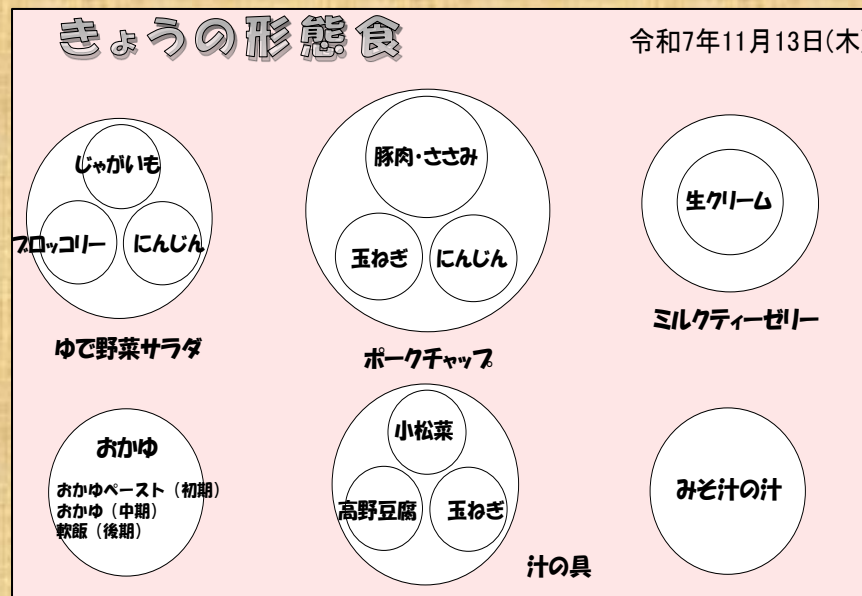
中期食



普通食



初期食



11月14日(金)

牛乳
うどん・えび天
ひじきと野菜のツナ和え
金時豆の甘煮
牛乳寒天

形態食のえび天は、えびと鶏のささみを合わせてペーストにし蒸したものに、衣がわりに炒めたパン粉をつゆで煮たものを添えています。

後期食



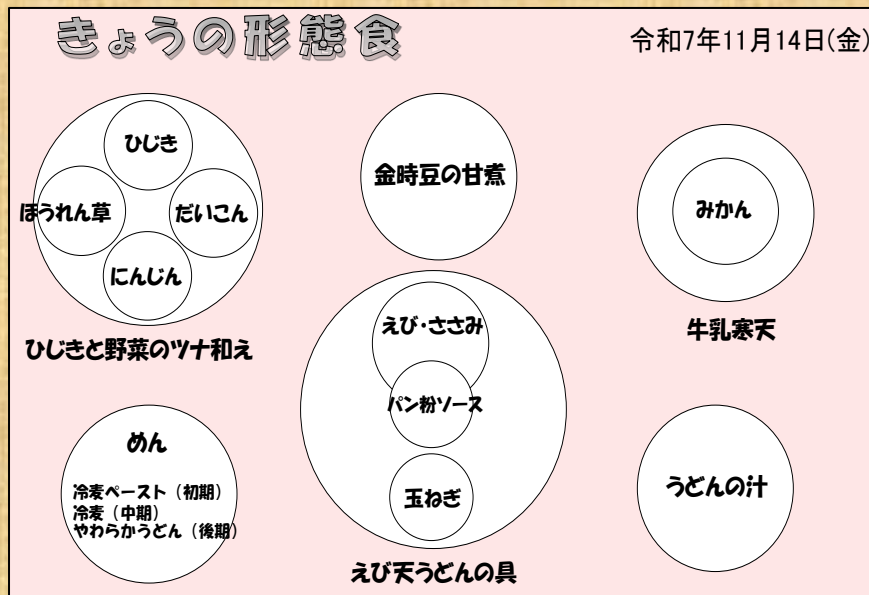
中期食



普通食



初期食



11月17日(月)

牛乳
ご飯
みそ汁 (なす、玉ねぎ、油揚げ)
豆腐のカレーきのこあんかけ
小松菜のごま和え
さつまいもプリン

さつまいもプリンは、さつまいもペーストに、砂糖、牛乳、水、寒天を加えて冷やし固め、カラメルソースをかけたもので、さつまいもの甘みも感じられるデザートです。

後期食



中期食



普通食

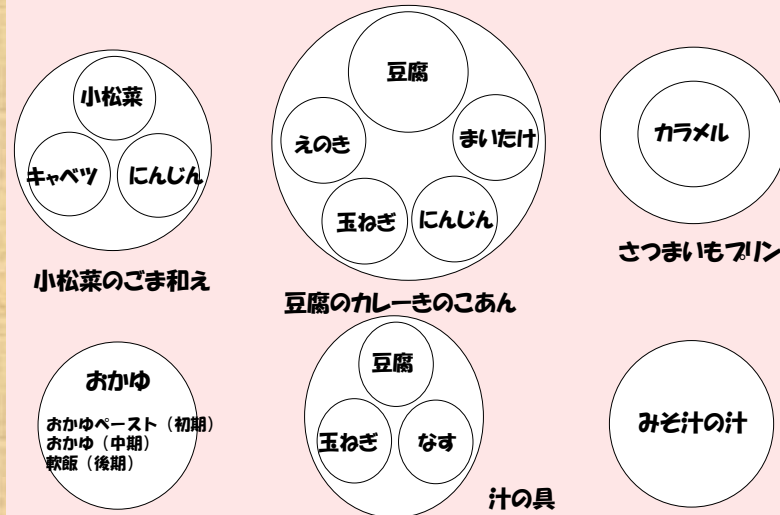


初期食



きょうの形態食

令和7年11月17日(月)



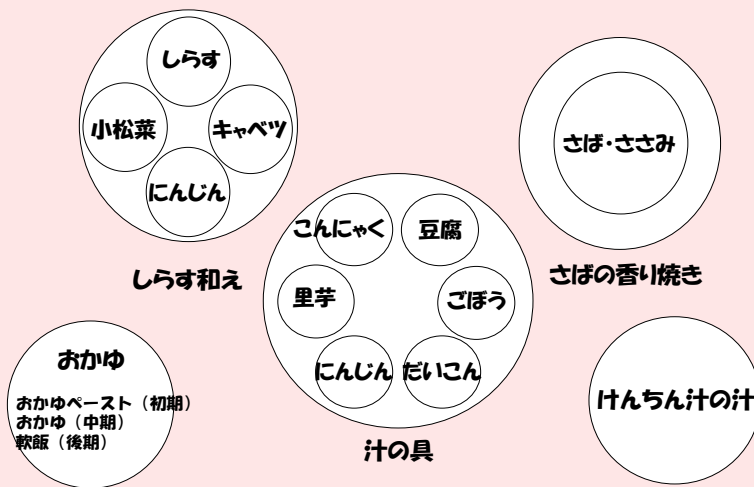
11月18日(火)

牛乳
ごはん
けんちん汁
さばの香り焼き
しらす和え

さばの香り焼きは、山椒とソース、醤油、玉ねぎで味付けをしました。山椒の香りがよくソースと玉ねぎの甘みもプラスされてごはんによく合いました。

きょうの形態食

令和7年11月18日(火)



普通食



後期食



中期食



初期食



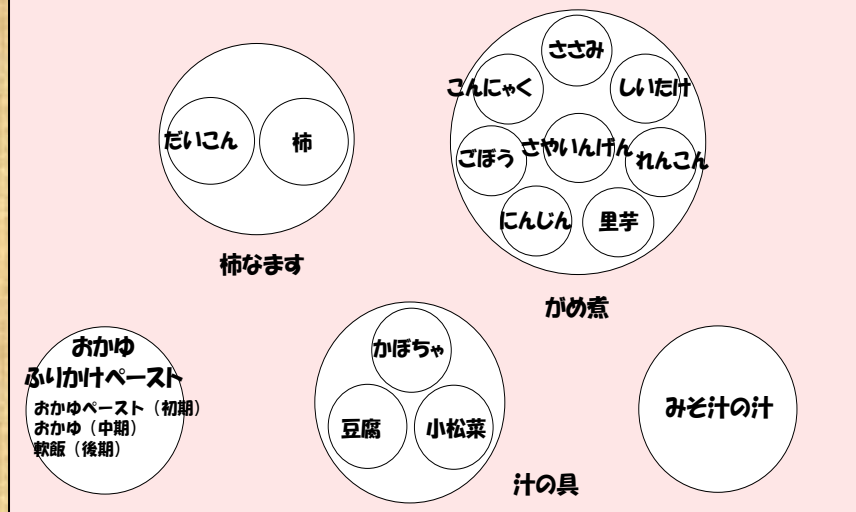
11月19日(水)

牛乳
ふりかけごはん
みそ汁 (かぼちゃ、油揚げ)
がめ煮
柿なます

今日は佐賀県の郷土料理を提供しました。
柿なますは、佐賀県では干し柿を使用しますが今回は、生柿で作りました。柿の甘さがなますの酸味とあっていました。

きょうの形態食

令和7年11月19日(水)



普通食



後期食



中期食



初期食



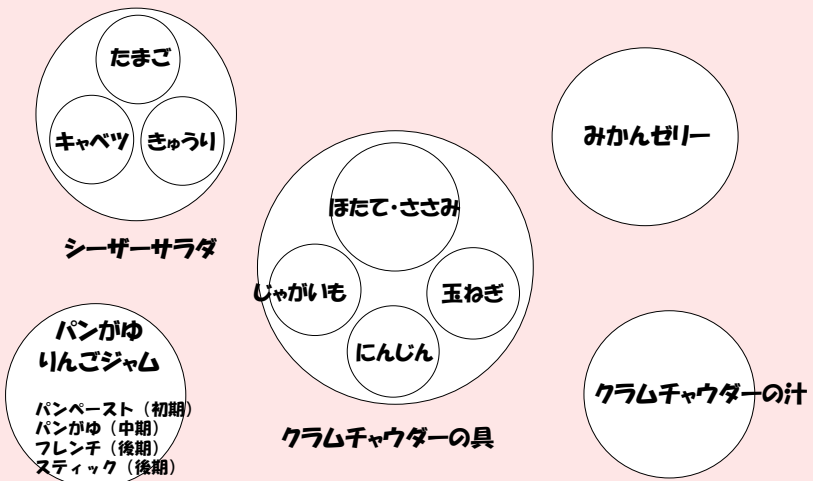
11月20日(木)

牛乳
アップルトースト
クラムチャウダー
シーザーサラダ
みかん

パンに、はちみつバターをぬり、りんご、砂糖、シナモンを混ぜ合わせたものをのせて焼きました。りんごの甘さとシャキシャキ感が癖になる秋らしいトーストです。

きょうの形態食

令和7年11月20日(木)



普通食



後期食



中期食



初期食



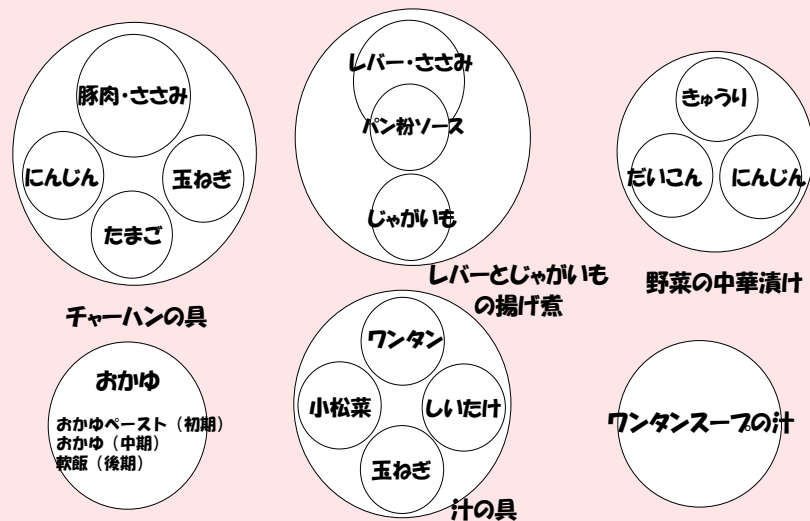
11月21日(金)

牛乳
チャーハン
ワンタンスープ
レバーとじゃがいもの揚げ煮
野菜の中華漬け

レバーとじゃがいもの揚げ煮は、レバーに醤油で下味をつけ、片栗粉をまぶして油で揚げています。にんにく、ケチャップ、ソース、砂糖、白みそを合わせた濃いめのたれをからめてあるためレバーが苦手な方でも食べやすい料理です。

きょうの形態食

令和7年11月21日(金)



普通食



後期食



中期食



初期食



11月25日(火)

牛乳
ごはん
みそ汁(かぶ、油揚げ)
鮭の塩麴焼き
山吹和え
抹茶プリン

11月24日は和食の日。食材の持ち味を生かし、季節や年中行事と深く結びついた食事である和食文化を大切にし、そのおいしさを伝えていきたいと思います。

後期食



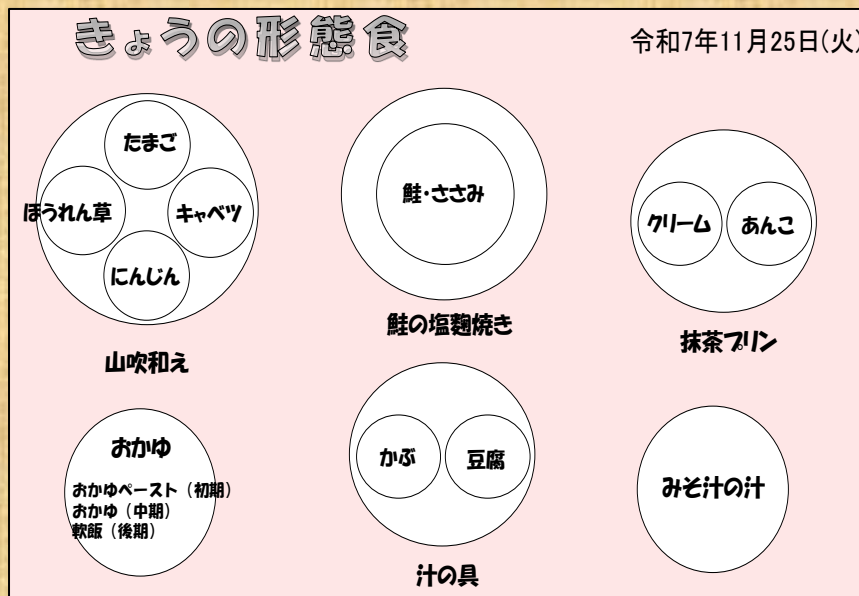
中期食



普通食



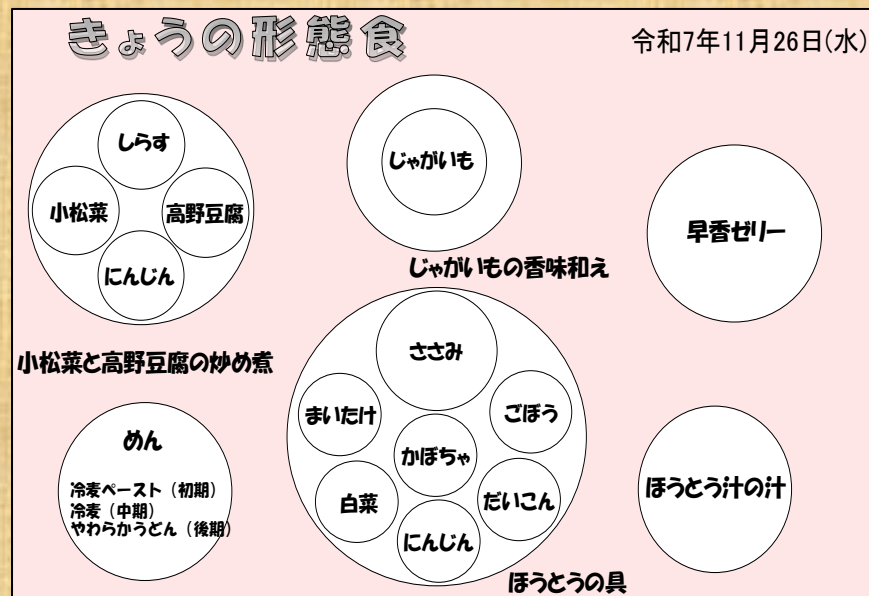
初期食



11月26日(水)

牛乳
ほうとう
じゃがいもの香味和え
小松菜と高野豆腐の炒め煮
早香(ポンカン×温州みかん)

ほうとうは山梨県の郷土料理で、
太くて平たい麺を、肉や季節の野菜
などと一緒に煮込んで作ります。
味付けはみそが主流で南瓜を入れる
ことが多いそうです。



普通食



後期食



中期食



初期食



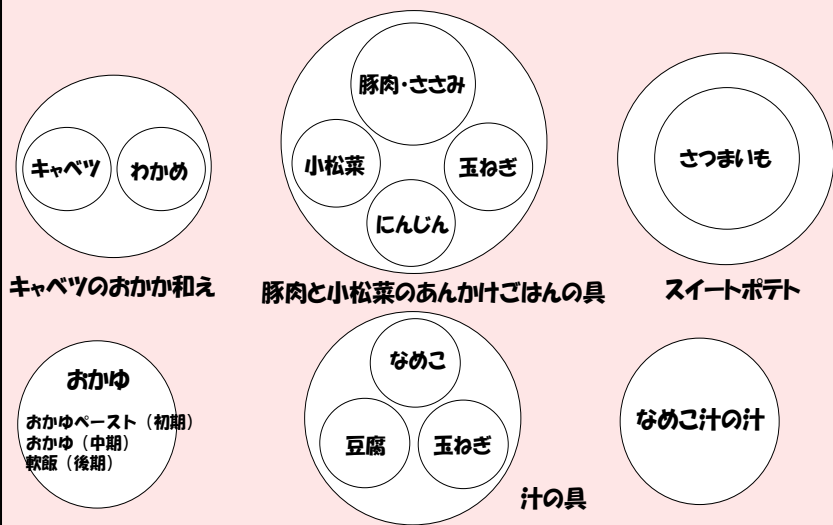
11月27日(木)

牛乳
豚肉と小松菜のあんかけごはん
なめこ汁
キャベツのおかか和え
スイートポテト

ごはんにかけるあんには、豚肉、小松菜、にんじん、玉ねぎ、ねぎが入っています。ごはんと一緒に野菜がとてもたくさんとれる料理です。

きょうの形態食

令和7年11月27日(木)



普通食



後期食



中期食



初期食



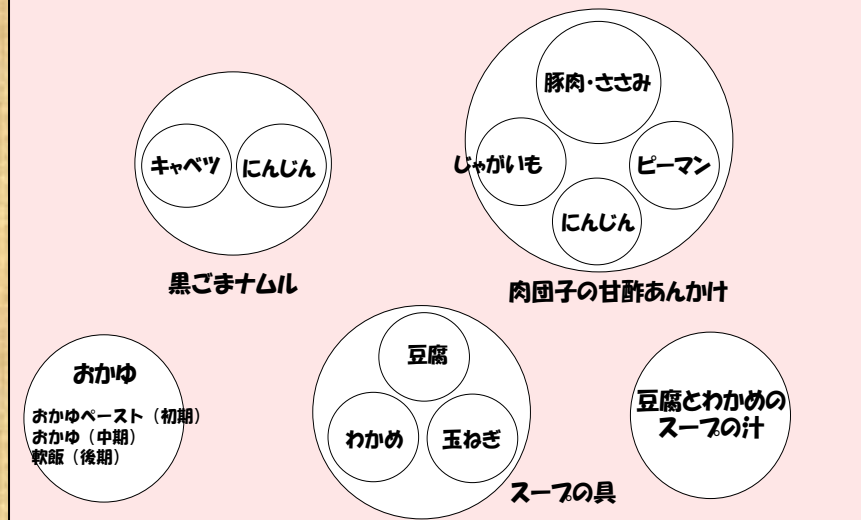
11月28日(金)

牛乳
ごはん
豆腐とわかめのスープ
肉団子の甘酢あんかけ
黒ごまナムル

肉団子は豆腐も混ぜ、低温からじっくり揚げているので、固くならずふんわり軟らかく仕上がっています。

きょうの形態食

令和7年11月28日(金)



普通食



後期食



中期食



初期食

