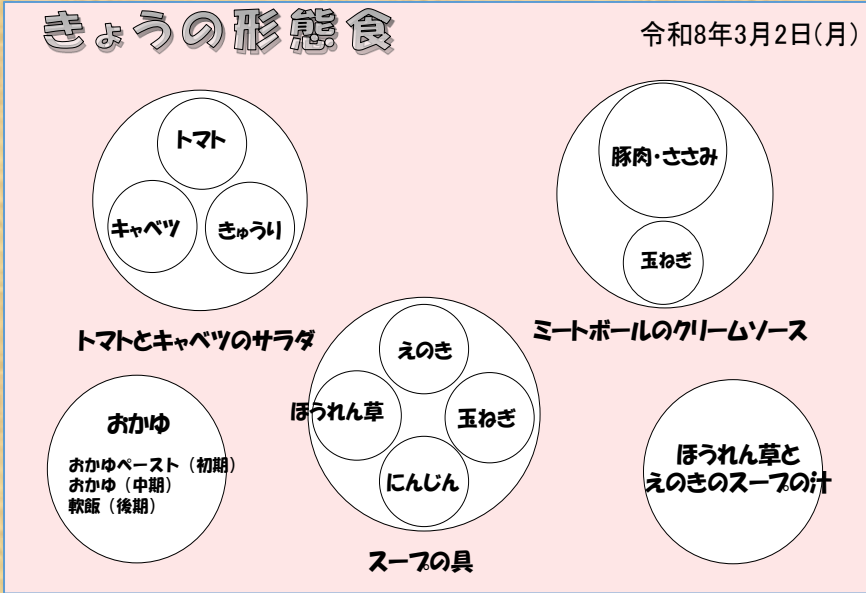


3月2日(月)

ジョア(ブルーベリー)
ごはん
ほうれん草とえのきのスープ
ミートボールクリームソース
トマトとキャベツのサラダ

クリームソースは、普通食では炒めた玉葱としめじ、粉チーズ、生クリーム、形態食では、クリームチーズとバターソテーしたマッシュルームのペーストを加えて、コクのあるソースに仕上げました。



普通食



後期食



中期食



初期食



3月3日(火)

牛乳
ちらし寿司(高3)
すまし汁(かまぼこ)
さわらの塩焼き
小松菜のごま和え
桃ゼリー

桃の節句にちなんだデザートは、
白桃缶と黄桃缶を入れた、桃果汁
100%のジュースのゼリーです。

後期食



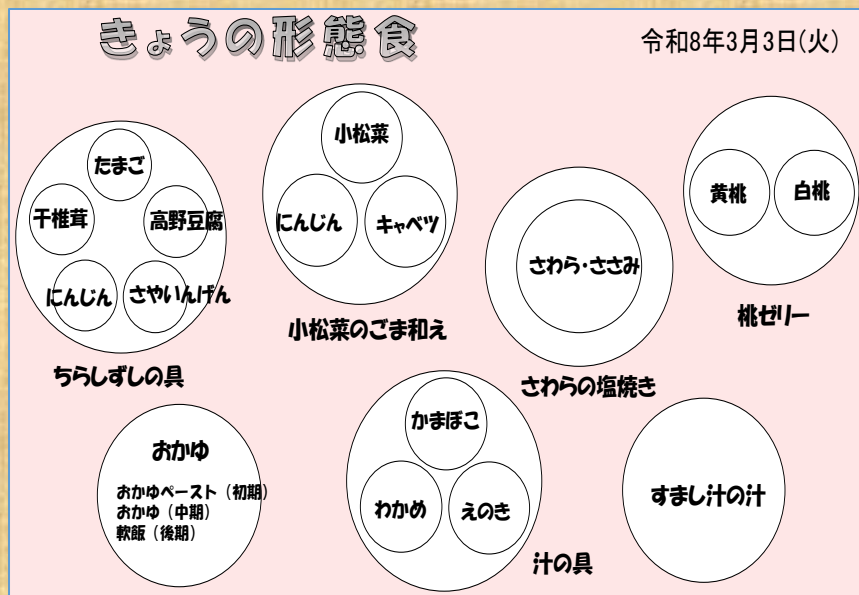
中期食



普通食



初期食



3月4日(水)

牛乳
カレーパン
野菜のミルクスープ
コーンコールスロー(中1・高2)
いちご(小3・5)

カレーパンは、学校で作ったひき肉のカレーを、丸パンの後ろにコの字の切り込みを入れて詰め、パン粉をつけて揚げました。歯ごたえはサクサクと軽く、程よい辛さのカレーがたっぷり詰まった食べ応えのあるカレーパンになりました。

後期食



中期食



普通食



初期食



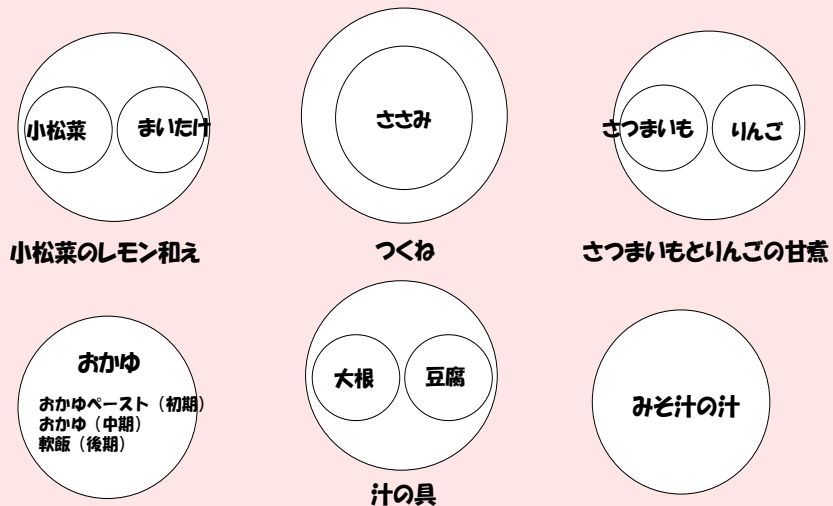
3月5日(木)

牛乳
ごはん
みそ汁(大根、油揚げ)
つくね
小松菜のレモン和え
さつまいもとりんごの甘煮

小松菜のレモン和えは、薄口醤油と酒で下煮したしめじと小松菜を、レモン汁・砂糖・薄口醤油で和えた、甘酸っぱくさわやかな味わいの和え物です。

きょうの形態食

令和8年3月5日(木)



普通食



後期食



中期食



初期食



3月6日(金)

牛乳
ごはん
豆腐とわかめのスープ
カラスガレイのチリソースがけ
バンバンジー
でこぼん

脂がのって身のやわらかいカラスガレイをから揚げにし、辛さ控えめのチリソースをたっぷりかけました。ごはんにもよく合う料理で、鶏肉でもおいしくできます。

後期食



中期食



普通食



初期食

