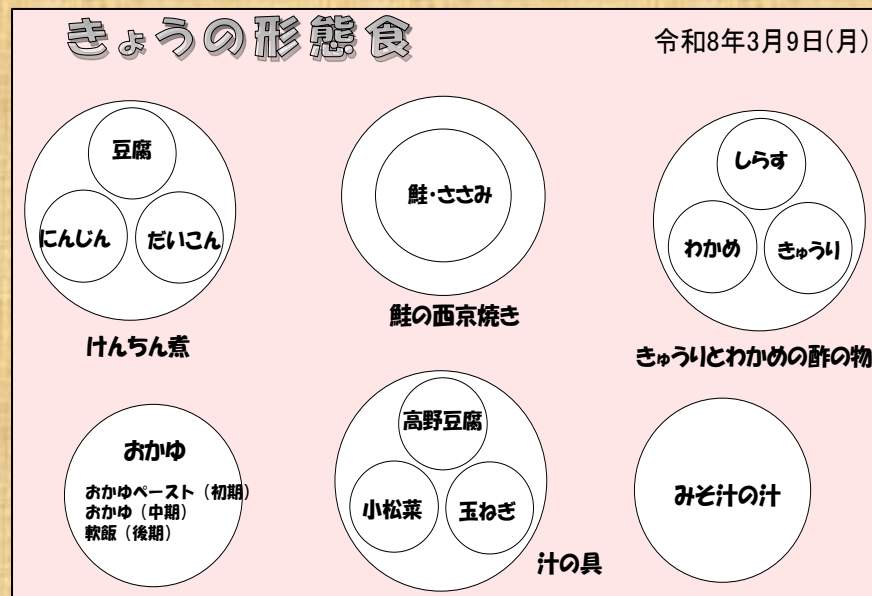


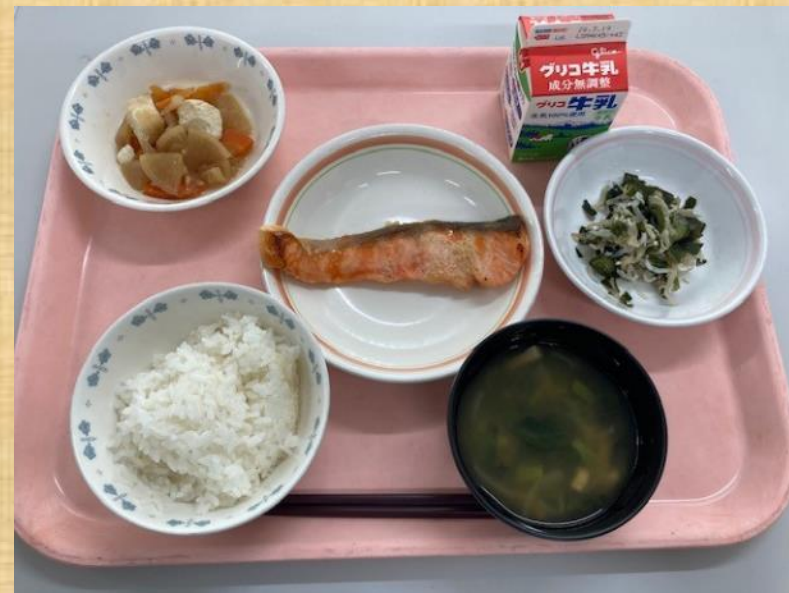
3月9日(月)

牛乳  
ごはん  
みそ汁(小松菜、高野豆腐)  
鮭の西京焼き  
けんちん煮  
きゅうりとわかめの酢の物

西京焼きは、もともと海から離れている京都で、魚を保存しておいしく食べるために考えられた料理法です。京都特有の甘みのある西京みそに漬け込んで焼きます。



普通食



後期食



中期食



初期食



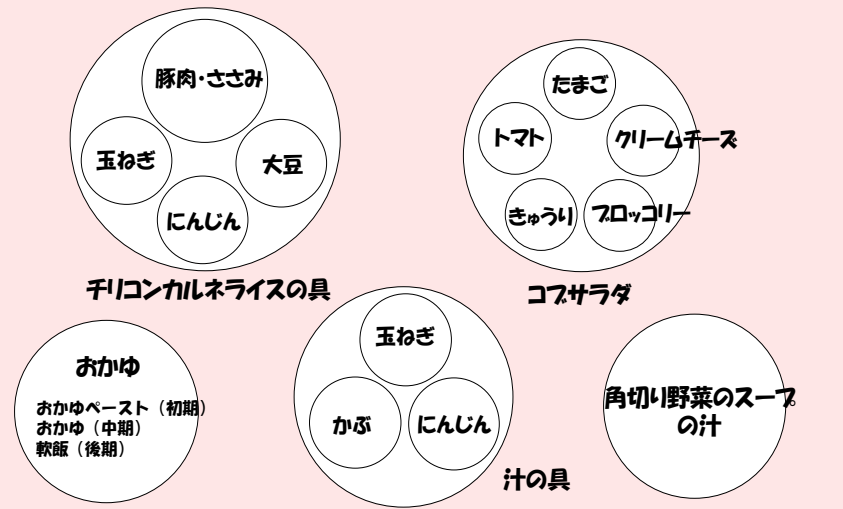
3月10日(火)

牛乳  
チリコンカルネライス  
角切り野菜のスープ  
コブサラダ

コブサラダは、アメリカのレストランオーナーだったコブ氏が考案したサラダです。オリジナルでは、ゆでたまご、アボカド、トマト、鶏肉、玉ねぎ、ベーコン、ブルーチーズを使ったそうです。

## きょうの形態食

令和8年3月10日(火)



普通食



後期食



中期食

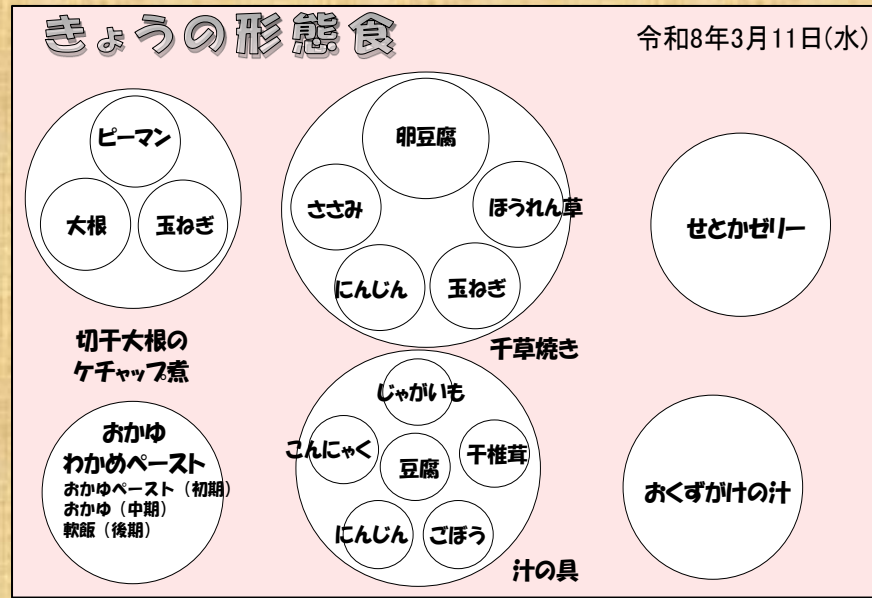


初期食



3月11日(水)

牛乳  
わかめごはん  
おくずがけ  
千草焼き  
切干大根のケチャップ煮  
せとか



普通食



後期食



中期食



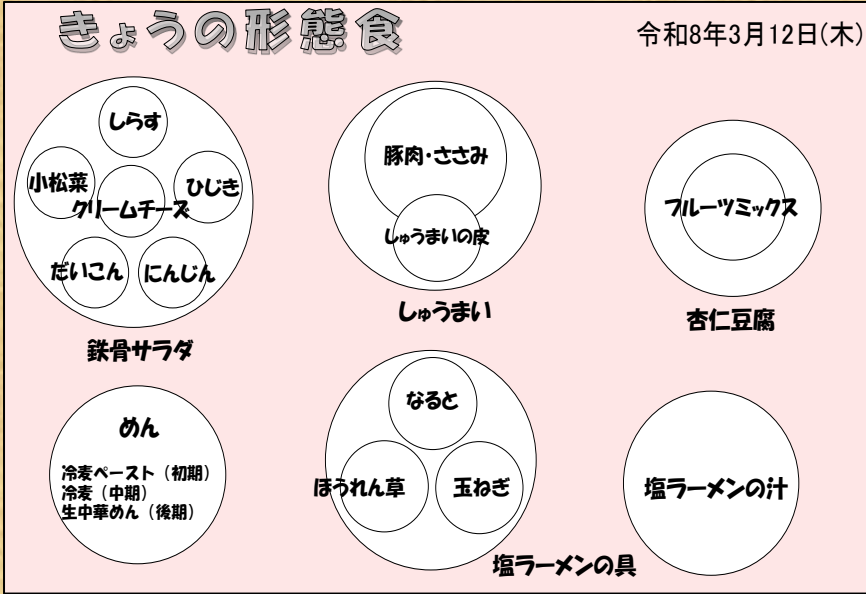
初期食



3月12日(木)

牛乳  
塩ラーメン  
しゅうまい  
鉄骨サラダ  
杏仁豆腐

高等部3年生がみんなで考えた献立です。  
「なると」がポイントの野菜たっぷり塩  
ラーメンと、しゅうまいがメインで、デ  
ザートも付いた中華料理の豪華な献立に  
なりました。



普通食



後期食



中期食



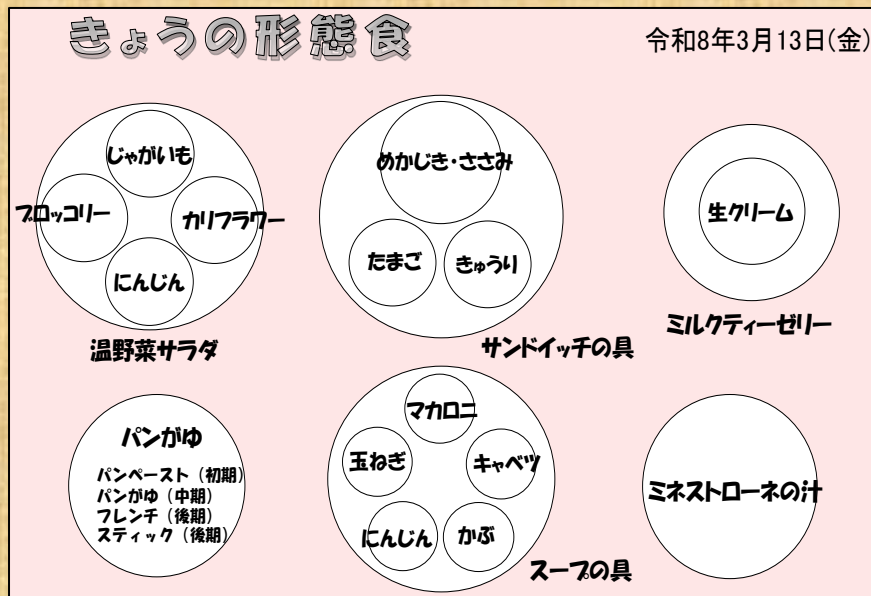
初期食



3月12日(金)

牛乳  
サンドイッチ(たまご・ツナ)  
ミネストローネ  
花野菜のサラダ  
ミルクティゼリー

パンで具をはさんだサンドイッチは、今から250年以上前のイギリスで、サンドウィッチ伯爵が、仕事や遊び中でも片手で手軽に食べられる料理として作らせたのが始まりとされています。



普通食



後期食



中期食



初期食

