

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

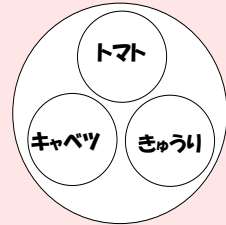
ミートボールクリームソース

トマトとキャベツのサラダ

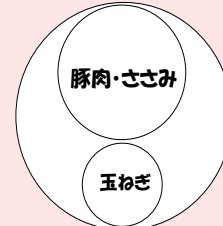
クリームソースは、普通食では炒めた玉葱としめじ、粉チーズ、生クリーム、形態食では、クリームチーズとバターソテーしたマッシュルームのペーストを加えて、コクのあるソースに仕上げました。

きょうの形態食

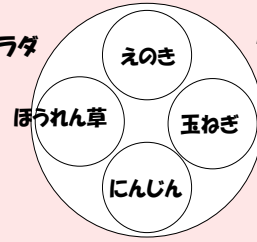
令和8年3月2日(月)



トマトとキャベツのサラダ



ミートボールのクリームソース



スープの具



普通食



後期食



中期食



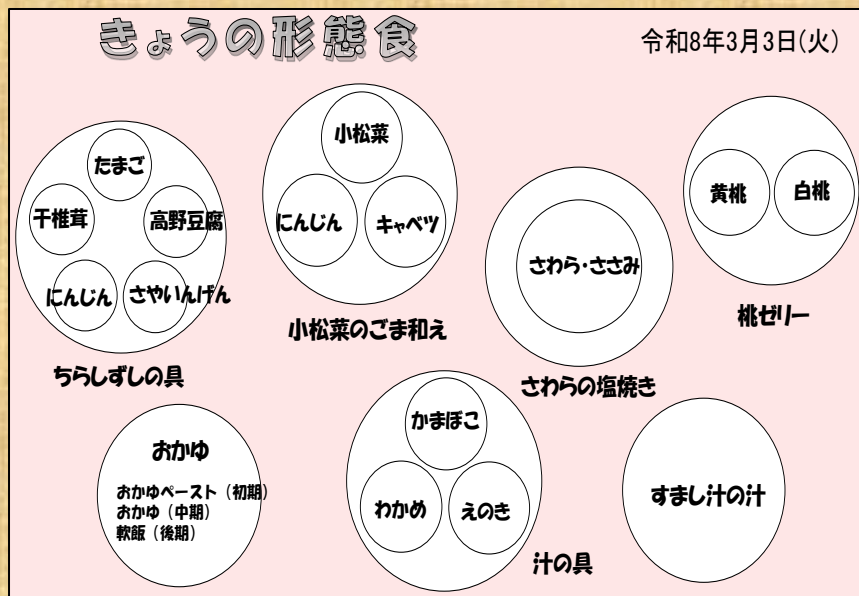
初期食



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。



普通食



後期食



中期食



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。

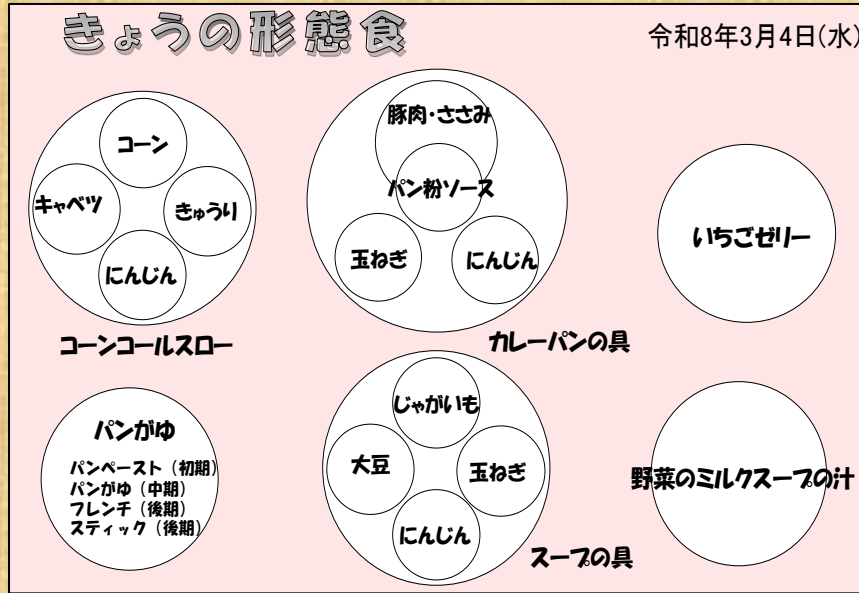
後期食



中期食



普通食



初期食



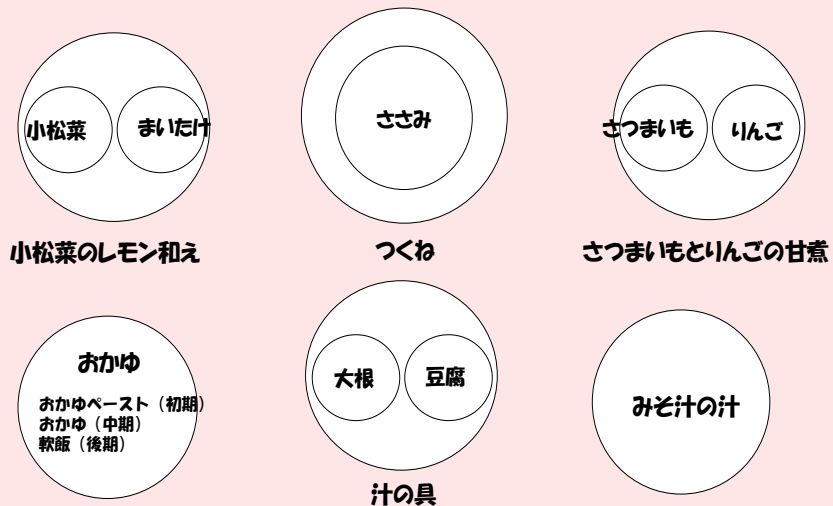
3月5日(木)

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



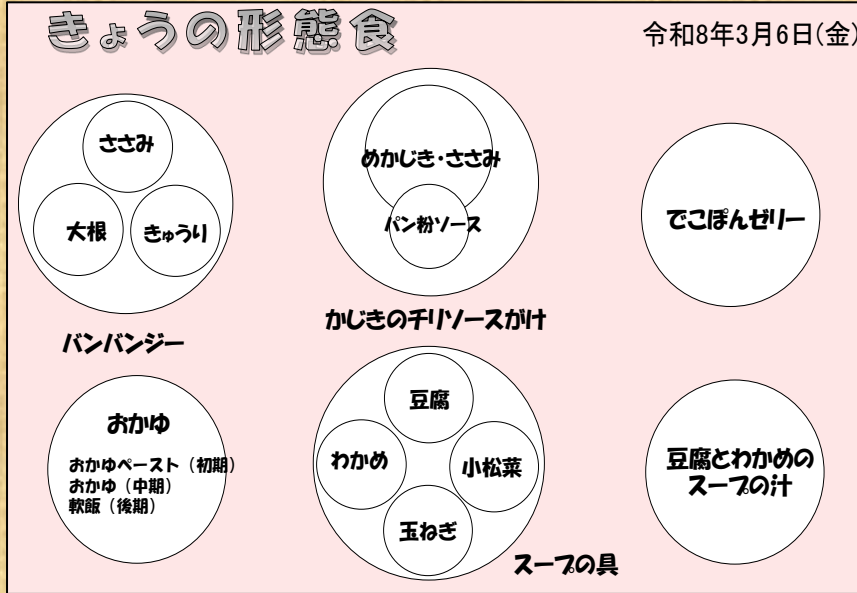
中期食



普通食



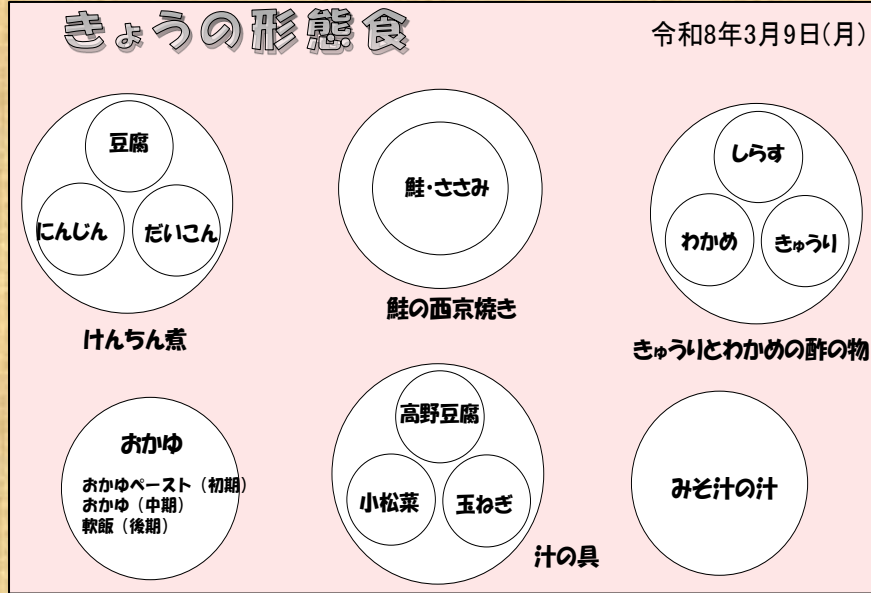
初期食



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



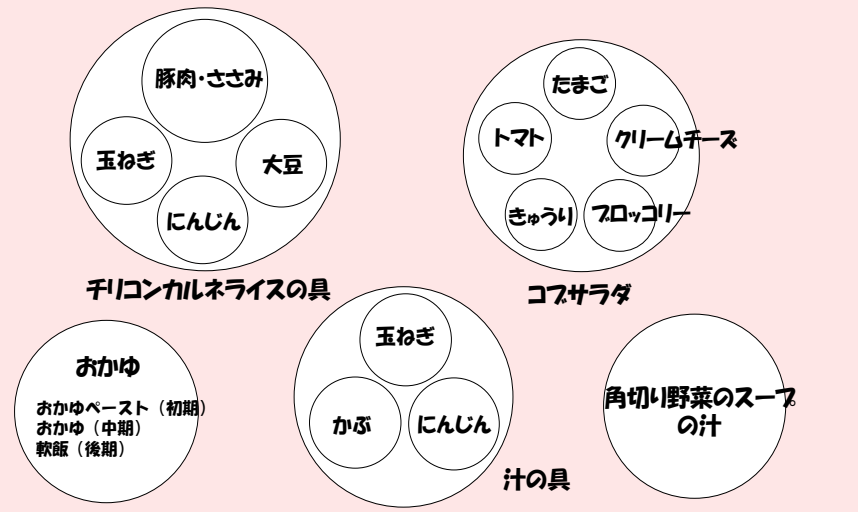
3月10日(火)

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



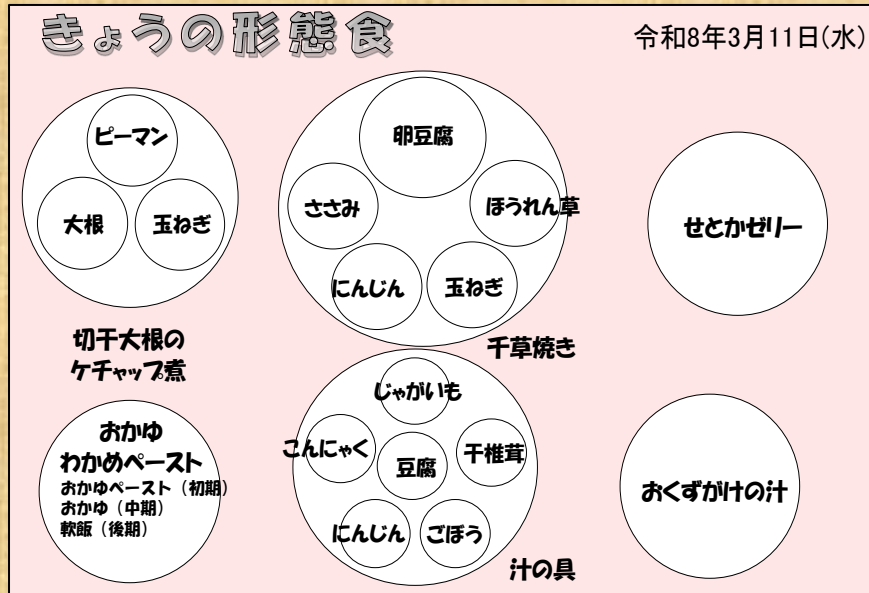
初期食



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

15年前の3月11日は、東日本大震災が起こった日です。そのため、宮城県の郷土料理であるおくずがけを提供しました。おくずがけは、干し椎茸の出汁をふんだんに使い、片栗粉でとろみをつけました。



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年生がみんなで作った献立です。
「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。

後期食



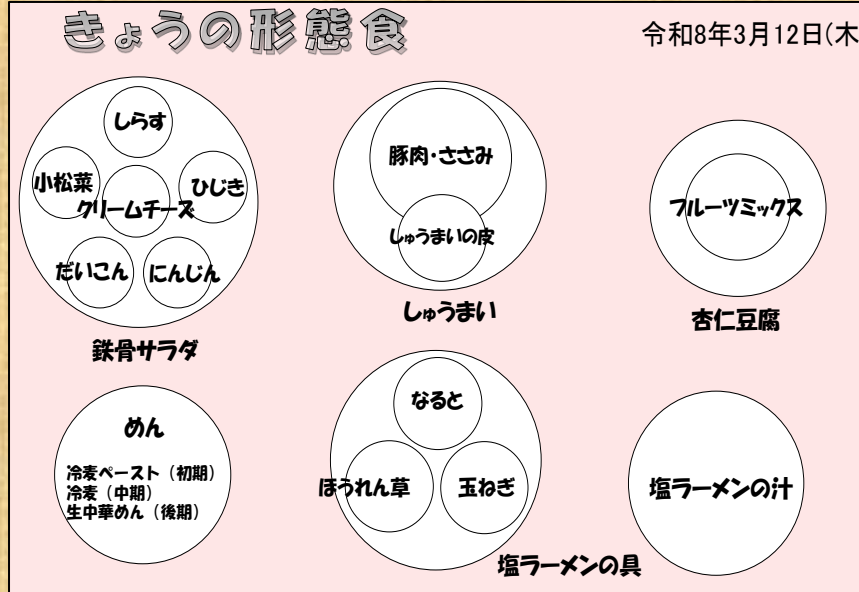
中期食



普通食



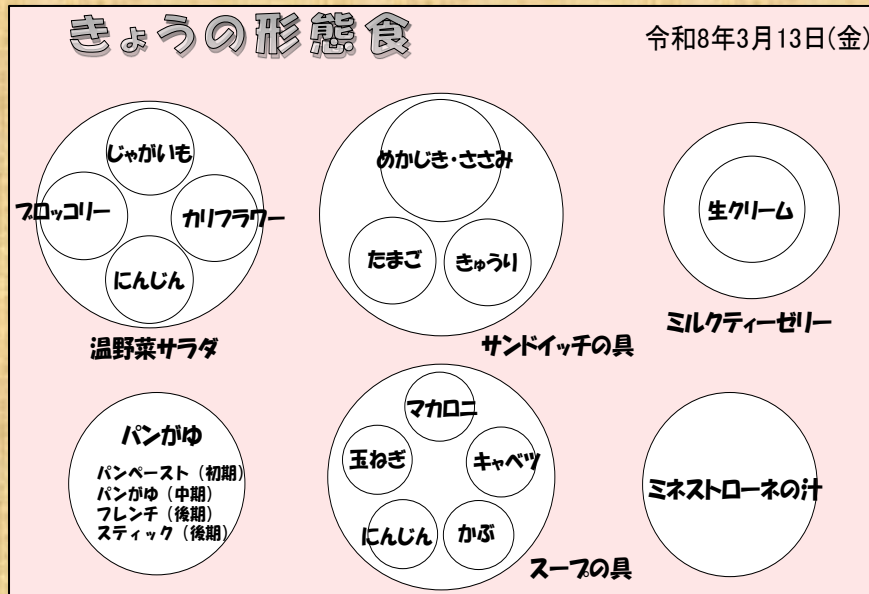
初期食



3月13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



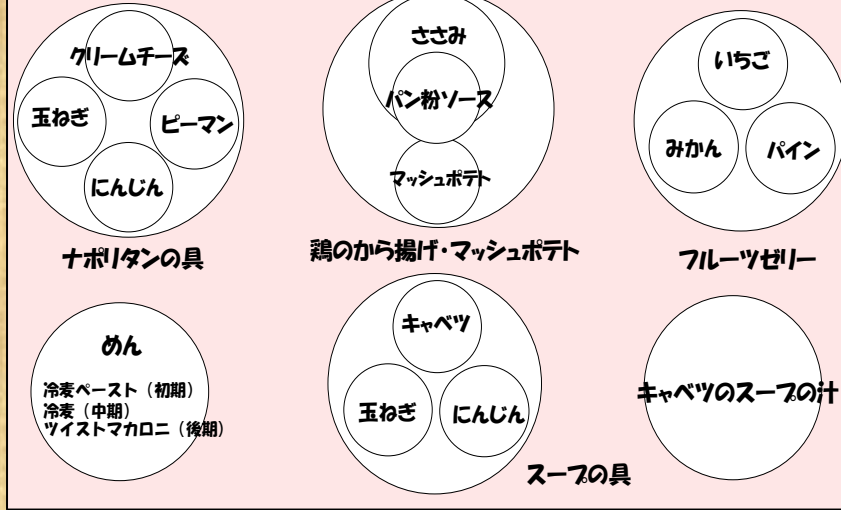
3月16日(月)

牛乳
ナポリタン
キャベツのスープ
鶏のから揚げ
マッシュポテト
フルーツゼリー(いちご入り)

今日は、小学部6年生のみんなで作った献立です。
みんなの好きな料理を出し合っ組み合わせてくれました。フルーツゼリーには旬のいちごが入っているのがポイントです。

きょうの形態食

令和8年3月16日(月)



普通食



後期食



中期食



初期食



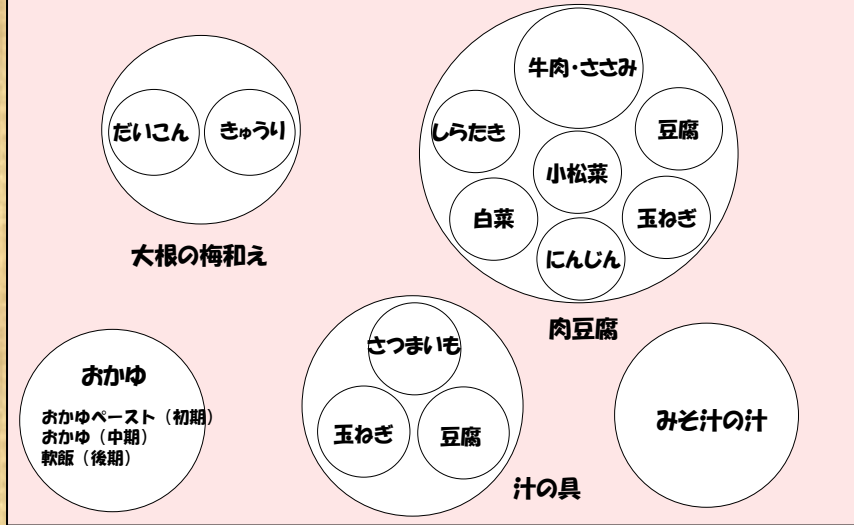
3月17日(火)

牛乳
ごはん
みそ汁(さつまいも、油揚げ)
肉豆腐
だいこんの梅和え

肉豆腐は、牛肉、豆腐、ねぎなどの野菜を、しょうゆ、砂糖、酒、みりんなどで甘辛く煮込んだ料理です。すき焼きに似ていますが、主役は豆腐で、卵につけて食べたりはしないそうです。

きょうの形態食

令和8年3月17日(火)



普通食



後期食



中期食



初期食



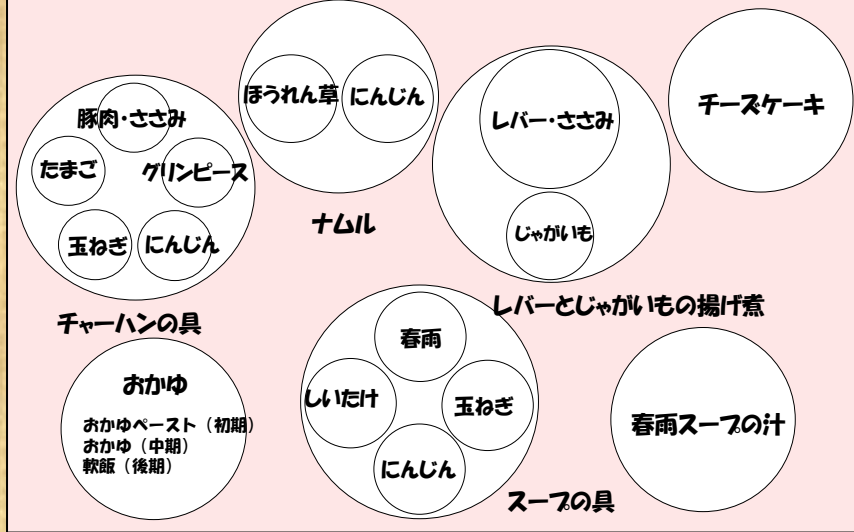
3月18日(水)

牛乳
コーヒー牛乳
ギャル風パラパラチャーハン
春雨スープ
レバーとじゃがいもの揚げ煮
ナムル
ベイクドチーズケーキ

中学部3年生の卒業献立です。チャーハンのバラバラした食感とダンスのパラパラをかけたネーミングで、元気なギャルをイメージしたカラフルなチャーハンを考えました。

きょうの形態食

令和8年3月18日(水)



普通食



後期食



中期食



初期食



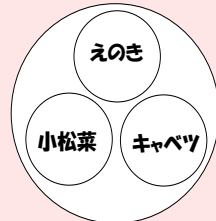
3月19日(木)

牛乳
赤飯
すまし汁(豆腐、わかめ)
鮭のごまだれかけ
磯和え
ミルクゼリーいちごソース

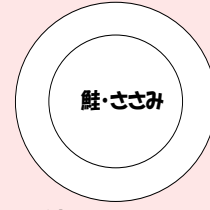
昔から赤い色には「悪いものを追い払って幸せを呼び込む力がある」とされ、小豆などで赤く染めた赤飯をお祝いの時に食べるようになりました。ご卒業おめでとうございます。今年も一年間ありがとうございました。

きょうの形態食

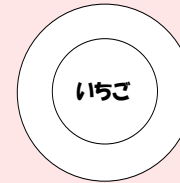
令和8年3月19日(木)



磯和え



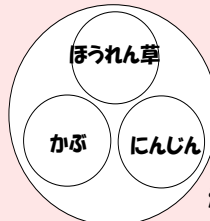
鮭のごまだれかけ



ミルクゼリーいちごソース



おかゆ
小豆ペースト
おかゆペースト(初期)
おかゆ(中期)
軟飯(後期)



汁の具



すまし汁の汁

普通食



後期食



中期食



初期食

