

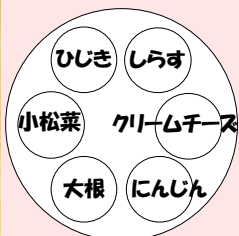
4月7日(火)

牛乳
カレーライス
キャベツのスープ
鉄骨サラダ
きよみ

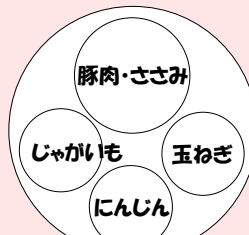
今日から令和8年度の給食が始まります。
最初の給食は、毎年恒例のカレーライス
と鉄骨サラダです。ルウから作った、村
山特性のカレーライスになっています。

きょうの形態食

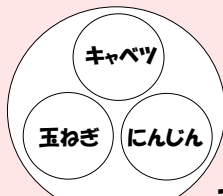
令和8年4月7日(火)



鉄骨サラダ



カレーライスの具



スープの具



普通食



後期食



中期食



初期食



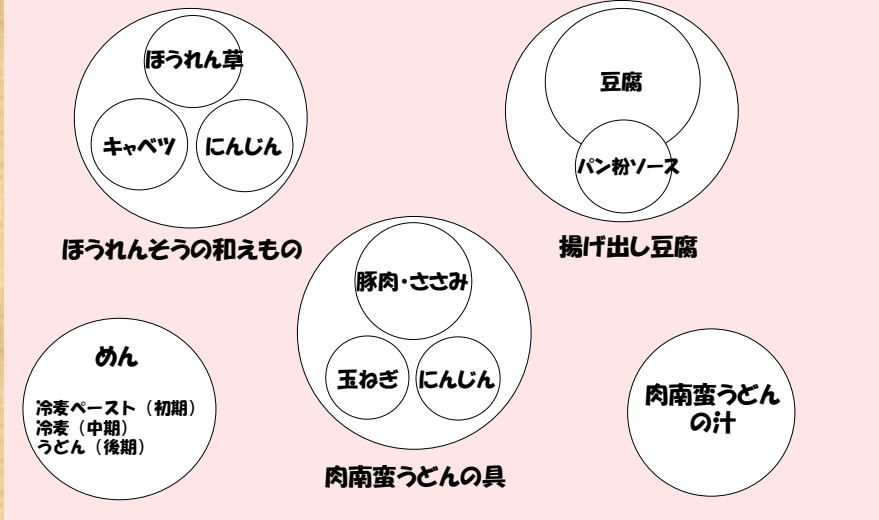
4月8日(水)

牛乳
肉南蛮うどん
揚げ出し豆腐
ほうれん草とツナの和え物

揚げ出し豆腐のたれの中には、すりおろした大根が入っています。カリッと揚げたお豆腐に少しとろみのあるタレをかけていただきました。

きょうの形態食

令和8年4月8日(水)



普通食



後期食



中期食



初期食



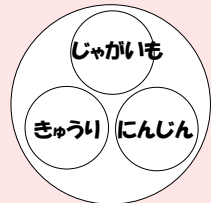
4月9日(木)

牛乳
チキンライス
野菜のミルクスープ
マセドアンサラダ
りんごのコンポート

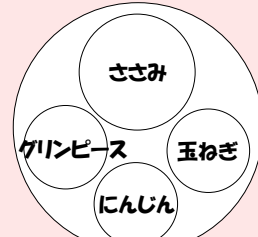
マセドアンサラダは、フランス料理でサイコロ上にカットしたサラダになっています。ジャガイモやベーコン、きゅうり、にんじんをマヨネーズであえました。

きょうの形態食

令和8年4月9日(木)



マセドアンサラダ



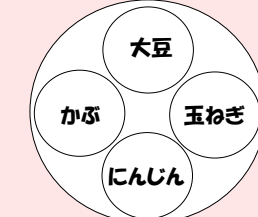
チキンライスの具



りんごのコンポート
(ゼリー)



おかゆ
おかゆペースト (初期)
おかゆ (中期)
軟飯 (後期)



スープの具



野菜の
ミルクスープの汁

普通食



後期食



中期食



初期食



4月10日(金)

牛乳
ごはん
みそ汁
(小松菜、高野豆腐、玉ねぎ)
豚肉のしょうが焼き
ゆで野菜
牛乳寒天

しょうが焼きは、生姜やしょうゆなどの下味をしっかりとつけて焼きました。焼いたときに出てくる肉汁を形態食のたれに混ぜてお肉の旨味を足しました。

後期食



中期食



普通食



初期食



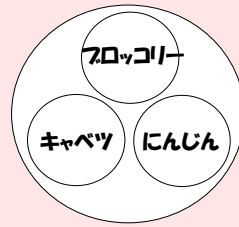
4月13日(月)

牛乳
セサミトースト
コーンシチュー
ブロッコリーサラダ

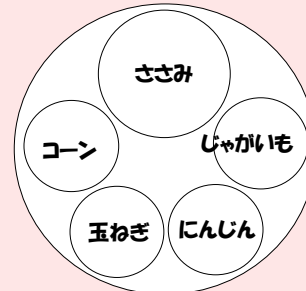
セサミトーストは、すりごまと砂糖、バターを混ぜたものを食パンに乗せて焼きました。ごまの香りや砂糖の甘さなど甘いトーストになりました。

きょうの形態食

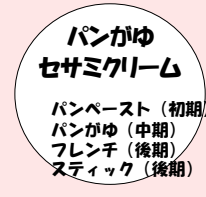
令和8年4月13日(月)



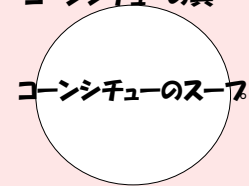
ブロッコリーサラダ



コーンシチューの具



パンペースト (初期)
パンがゆ (中期)
フレンチ (後期)
スティック (後期)



普通食



後期食



中期食



初期食



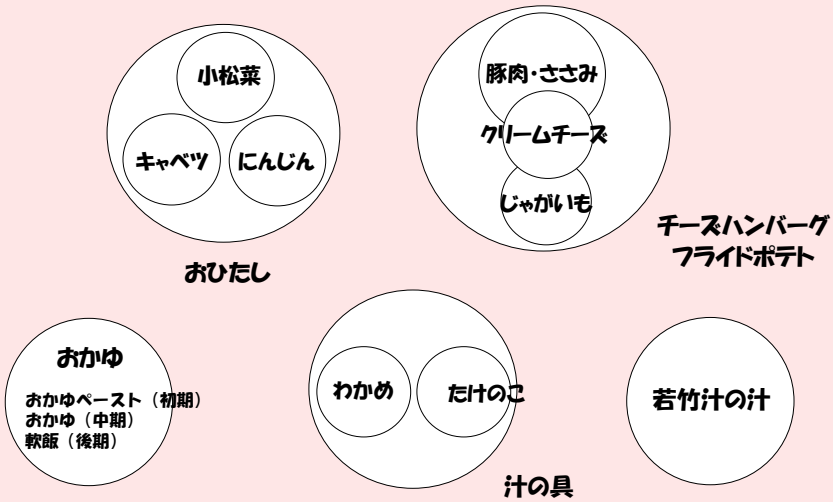
4月14日(火)

牛乳
ごはん
若竹汁
チーズハンバーグ
フライドポテト
おひたし

若竹汁には、今が旬のたけのこが入っています。たけのこは、八百屋さんが生のを仕入れてゆでて持ってきてくださいました。

きょうの形態食

令和8年4月14日(火)



普通食



後期食



中期食



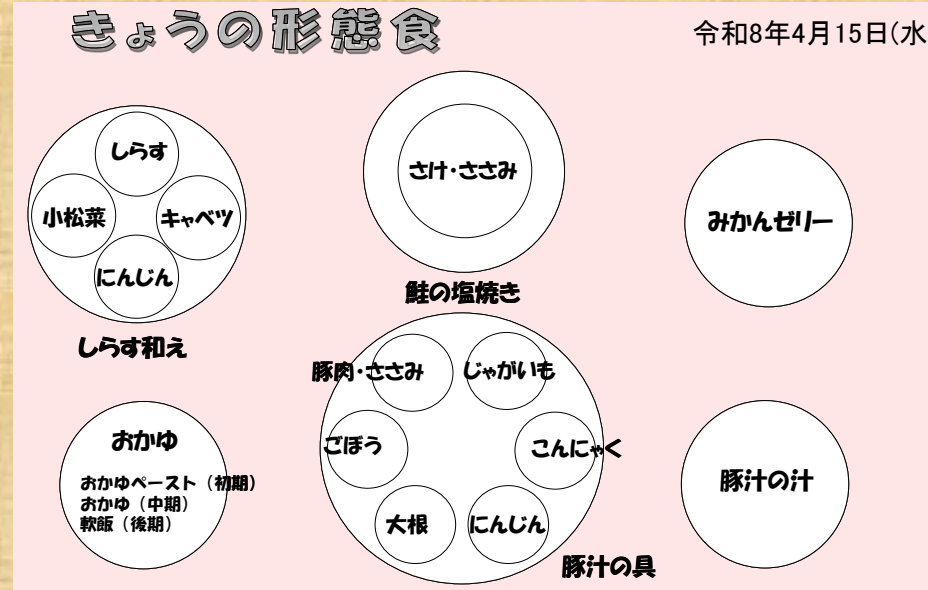
初期食



4月15日(水)

牛乳
ごはん
豚汁
鮭の塩焼き
しらすあえ
みかんゼリー

具たくさんな豚汁に、鮭の塩焼き、しらすあえと和食メニューでした。鮭は、脂がしっかりとのっており美味しかったです。



普通食



後期食



中期食



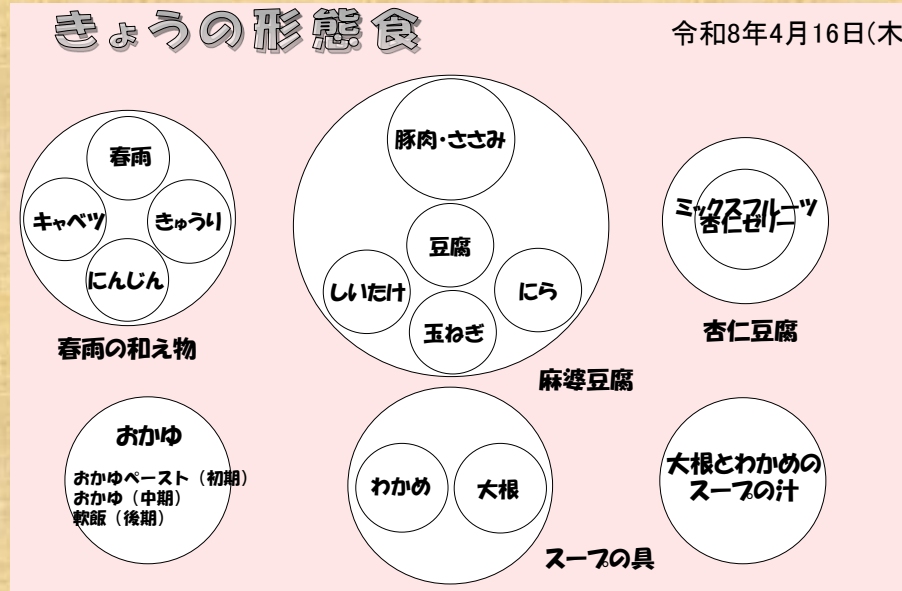
初期食



4月16日(木)

牛乳
ごはん
大根とわかめのスープ
マーボー豆腐
春雨の和え物
杏仁豆腐

杏仁豆腐は、みかんやもものフルーツと一緒に提供しています。形態食は、下に杏仁豆腐、上にフルーツミックスのペーストで二層になっています。



普通食



後期食



中期食



初期食



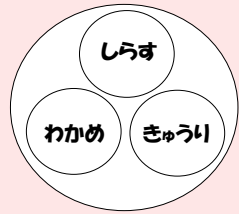
4月17日(金)

牛乳
親子丼
きんぴら汁
きゅうりの酢の物
ミルクティーゼリー

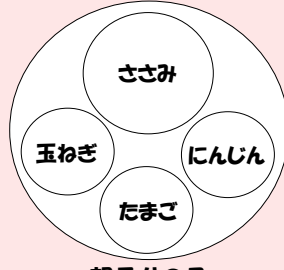
きんぴら汁は、食材を一度ごま油で炒めています。みそ汁の中にごま油の香りが効いており、美味しい一品です。

きょうの形態食

令和8年4月17日(金)



きゅうりの酢の物



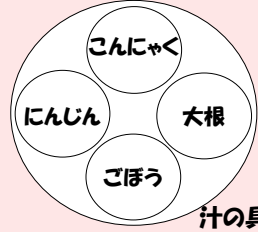
親子丼の具



ミルクティーゼリー



おかゆ
おかゆペースト (初期)
おかゆ (中期)
軟飯 (後期)



汁の具



きんぴら汁の汁

普通食



後期食



中期食



初期食



4月20日(月)

牛乳
スパゲティミートソース
千切り野菜のスープ
温野菜サラダ
フルーツヨーグルト

ミートソースは、じっくり1時間以上煮込んでもらっています。そのお肉入りのソースを形態食でもミキサーにかけて使用しています。



普通食



後期食



中期食



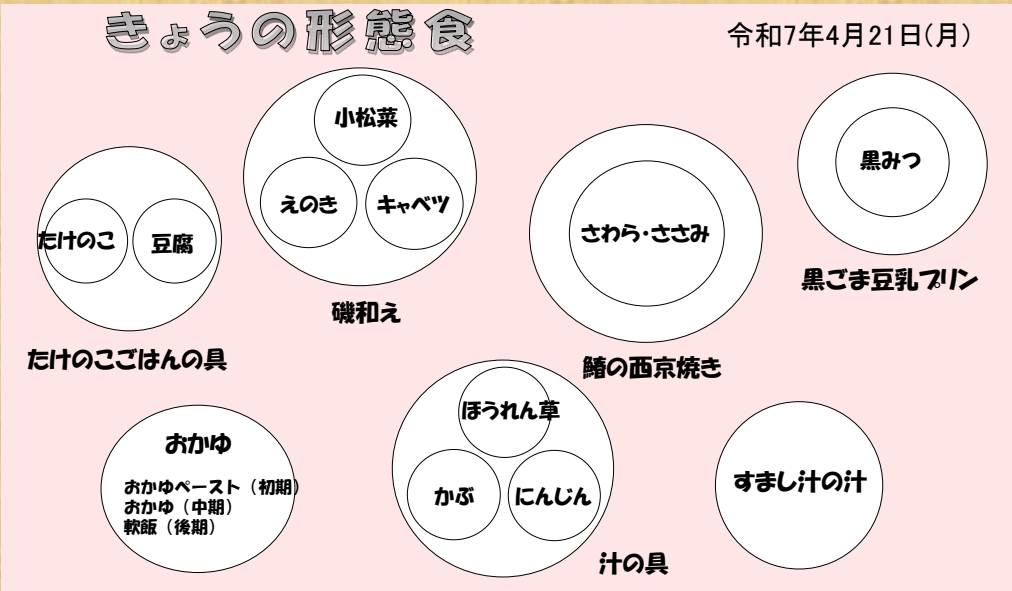
初期食



4月21日(火)

牛乳
たけのこごはん
すまし汁 (かぶ、人参、青菜)
さわらの西京焼き
磯和え
黒ごま豆乳プリン

たけのこごはんは、今が旬の食材でシャキシャキとした食感がとてもよく美味しくできました。



普通食



後期食



中期食



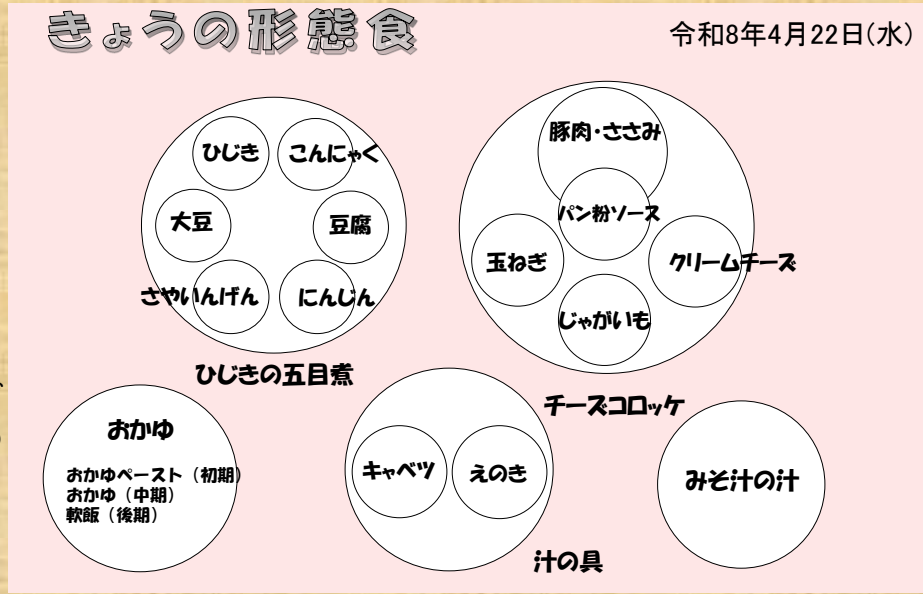
初期食



4月22日(水)

牛乳
ごはん
みそ汁 (キャベツ、えのき)
チーズコロッケ
ひじきの五目煮

プロセスチーズをじゃがいもと混ぜて揚げました。チーズのとろっと感とコロッケのほくほくしっとり感がとても相性がよく美味しかったです。



普通食



後期食



中期食



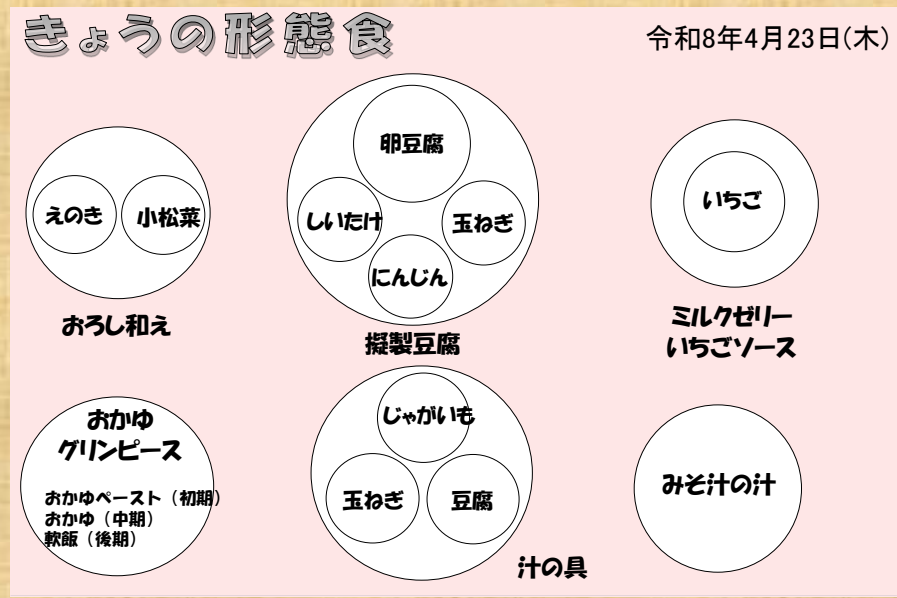
初期食



4月23日(木)

牛乳
グリーンピースごはん
みそ汁 (じゃがいも、玉ねぎ)
擬製豆腐
おろし和え
ミルクゼリーいちごソース

グリーンピースご飯は、八百屋さんから生のグリーンピースを持ってきてもらって作りました。ペーストにした際も、グリーンピースの甘みが感じられました。



普通食



後期食



中期食



初期食



4月24日(金)

牛乳
ごはん
みそ汁 (わかめ、玉ねぎ)
とりつくね
小松菜のごま和え
金時豆の甘煮

今日のみそ汁の玉ねぎは、新玉ねぎを使用しました。いつもの玉ねぎと違い、柔らかく甘みを感じられました。



普通食



後期食



中期食



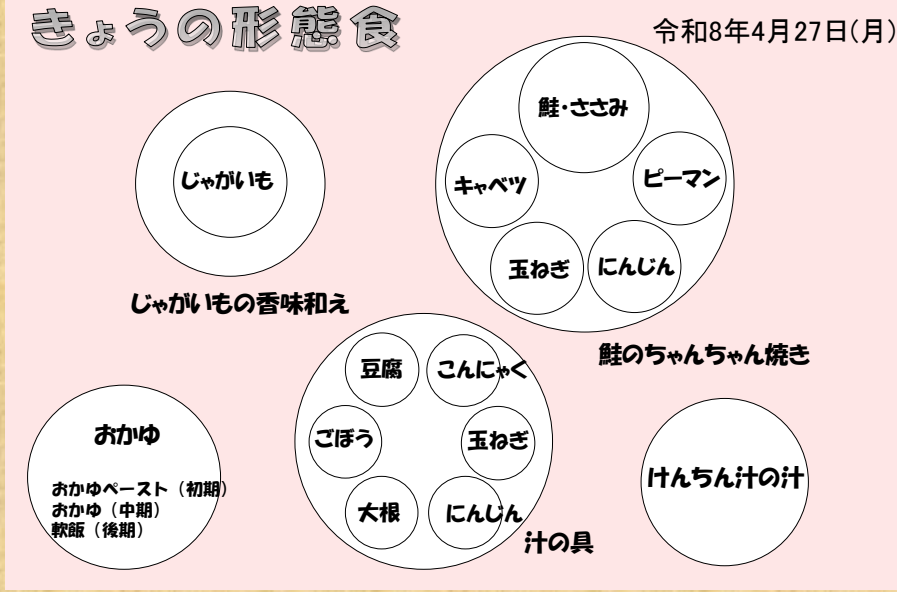
初期食



4月27日(月)

牛乳
けんちん汁
鮭のちゃんちゃん焼き
じゃがいもの香味和え

鮭のちゃんちゃん焼きは、みそ、バター、醤油を混ぜてお野菜と和えました。そのお野菜を鮭に乗せて提供しました。



普通食



後期食



中期食



初期食



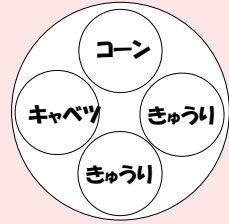
4月28日(火)

牛乳
フレンチトースト
ポトフ
コーンコールスロー
りんごゼリー

卵と砂糖、牛乳をあわせた卵液に食パンにしっかりとしみこませて焼きました。形態食は、パン粉にして卵液を混ぜ入れ、蒸しました。プリンのようなほのかな甘みを感じられました。

きょうの形態食

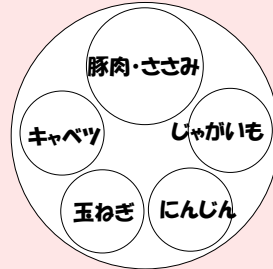
令和8年4月28日(火)



コーンコールスロー

フレンチトースト (パンがゆ・カスタード)

パンベースト (初期)
パンがゆ (中期)
フレンチ (後期)
スティック (後期)



ポトフの具

りんごゼリー

ポトフのスープ

普通食



後期食



中期食



初期食



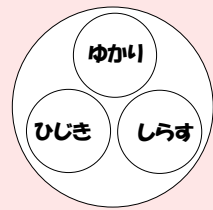
4月23日(木)

牛乳
ゆかりひじきご飯
みそ汁 (なめこ・えのき)
千草焼き
ポテトサラダ

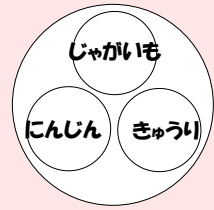
ゆかりひじきご飯の形態食のひじきには、
醤油、みりんなどで味付けしてから固めました。
ひじきだけ食べても味が感じられるように
しました。

きょうの形態食

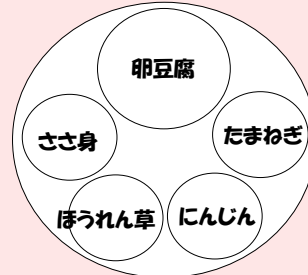
令和8年4月30日(木)



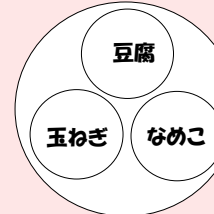
ゆかりひじきご飯の具



ポテトサラダ



千草焼き



普通食



後期食



中期食



初期食

