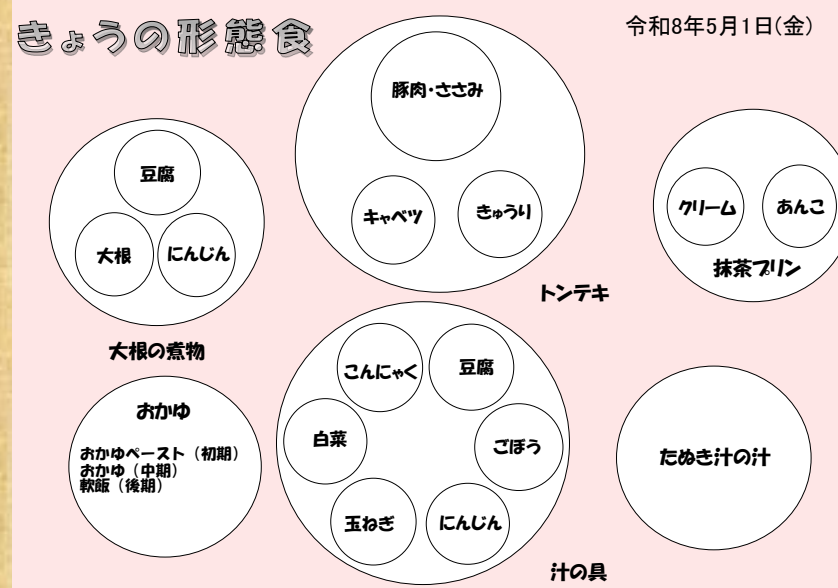


5月1日(金)

牛乳  
ごはん  
たぬき汁  
トンテキ、ゆで野菜  
切り干し大根の煮物  
抹茶プリン

5月2日(土)は、八十八夜です。八十八夜は、立春から数えて88日目の日です。八十八夜に摘まれたお茶は、香りがよく、体に良いといわれ、「長生きできる」「無病息災」の縁起物として親しまれています。



普通食



後期食



中期食



初期食



5月7日(木)

牛乳  
中華炊きおこわ  
肉団子と春雨のスープ  
風味漬け  
中華ポテト

中華炊きおこわは、うるち米ともち米を2対1で配合し、食べやすさと食感のバランスを大切にしました。もち米のもちもち感に、旬のたけのこのシャキシャキとした歯ごたえがアクセントになっています。

### きょうの形態食

令和8年5月7日(木)



### 普通食



### 後期食



### 中期食



### 初期食

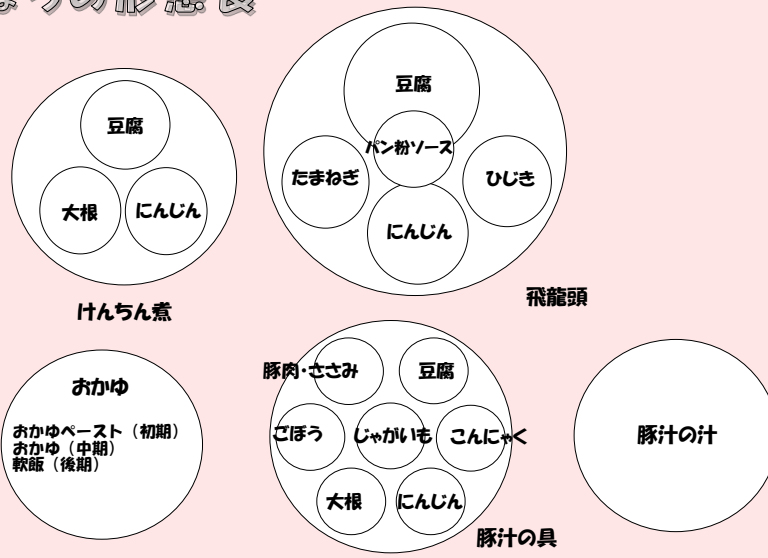


5月8日(金)  
 ～山口県の郷土料理～  
 牛乳  
 手作りふりかけご飯  
 豚汁  
 飛龍頭  
 けんちん煮

飛龍頭はお豆腐と魚、ひじきなどを混ぜて揚げました。魚の風味が残っており、ふわふわでとても美味しくできました。

きょうの形態食

令和8年5月8日(金)



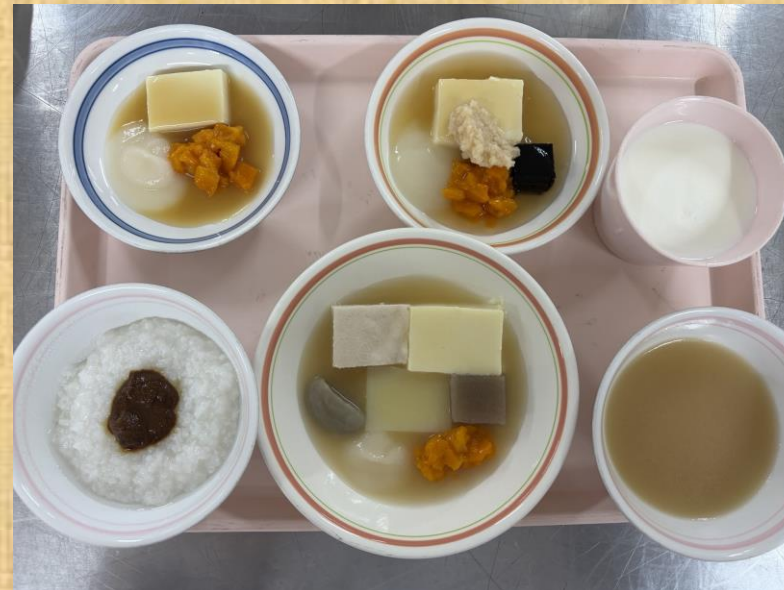
普通食



後期食



中期食



初期食

