

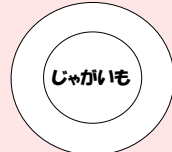
5月11日(月)

牛乳  
ごはん  
みそ汁 (大根・油揚げ)  
豆腐ハンバーグ  
じゃがいもの香味和え

豆腐ハンバーグは、木綿豆腐に豚ひき肉・鶏ひき肉、ひじきなどを加えてよく混ぜ合わせ、焼きました。ふんわりとした食感があり、とてもおいしく仕上がりました。

### きょうの形態食

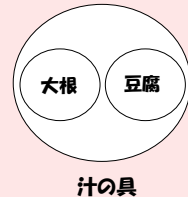
令和8年5月11日(月)



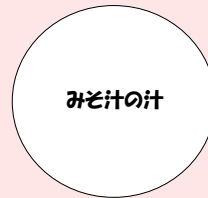
じゃがいもの香味和え



豆腐ハンバーグ



汁の具



### 普通食



### 後期食



### 中期食



### 初期食



5月12日(火)

普通食



牛乳  
ツナピラフ  
クラムチャウダー  
キャベツサラダ  
ぶどうゼリー

クラムチャウダーは、アサリやじゃがいも、にんじん、玉ねぎが入った具だくさんのスープです。今回は新玉ねぎを使用しており、甘みが強くやわらかな食感で、アサリのうま味とよく合うやさしい味わいに仕上がりました。

後期食



中期食



初期食



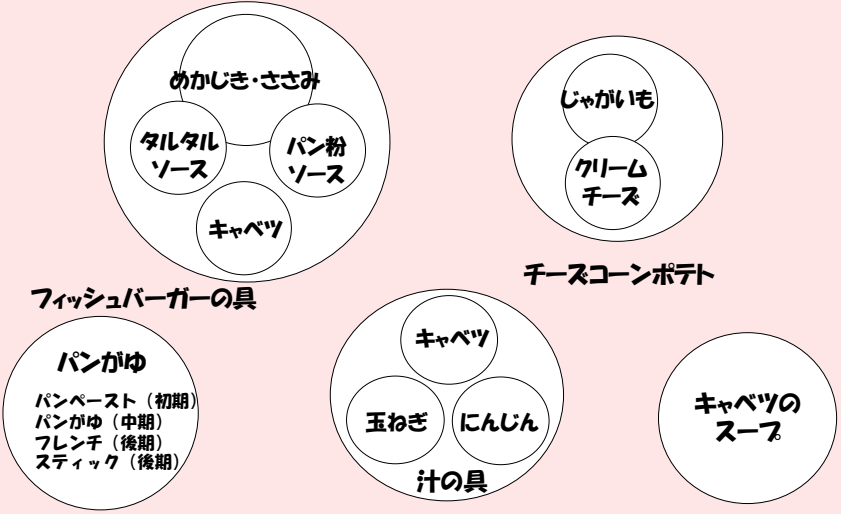
5月13日(水)

牛乳  
セルフフィッシュバーガー  
キャベツのスープ  
チーズコーンポテト

セルフフィッシュバーガーは、自分が食べたいように食べることができます。フィッシュフライは、塩コショウで下味をつけてあげています。そこに特製タルタルソースをかけていただきました。

### きょうの形態食

令和8年5月13日(水)



### 普通食



### 後期食



### 中期食



### 初期食



5月14日(木)

牛乳  
ごはん  
たまねぎと卵のスープ  
プルコギ  
黒ゴマナムル

プルコギは、春雨のちゅるんと食感とキャベツなどの野菜類の甘みが甘辛いタレによく合いました。  
児童・生徒の中には、プルコギ丼にして食べてる子もいました。

### きょうの形態食

令和8年5月14日(木)



### 普通食



### 後期食



### 中期食



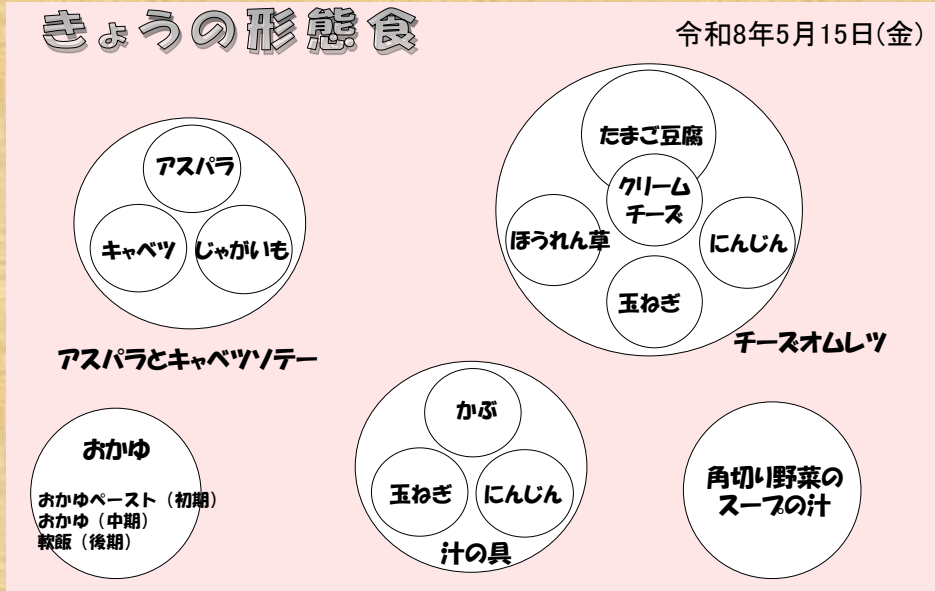
### 初期食



5月15日(金)

牛乳  
ごはん  
角切り野菜のスープ  
チーズオムレツ  
アスパラとキャベツのソテー

5月が旬のアスパラを使用して、ソテーを作りました。バターで和えているため、香りもよく、じゃがいも、ベーコン、キャベツと合いました。



普通食



後期食



中期食



初期食

