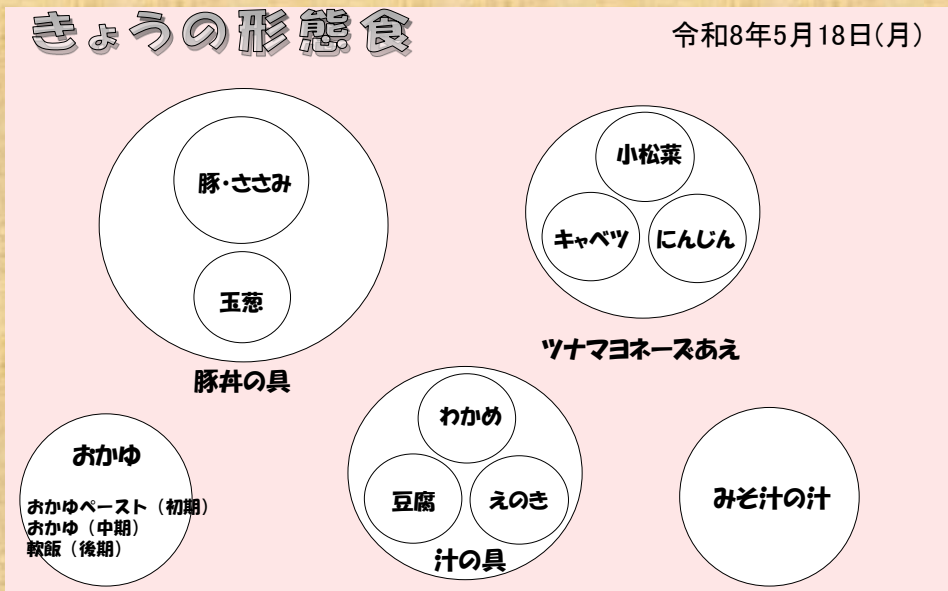


5月18日(月)

牛乳
豚丼
みそ汁 (豆腐・わかめ)
ツナマヨネーズ和え

豚丼は、お肉に醤油や砂糖、生姜などで下味をしっかりつけてから焼き上げました。焼き上げたときに出てきたたれを形態食のたれにも使用しており、お肉の風味が感じられました。



普通食



後期食



中期食



初期食



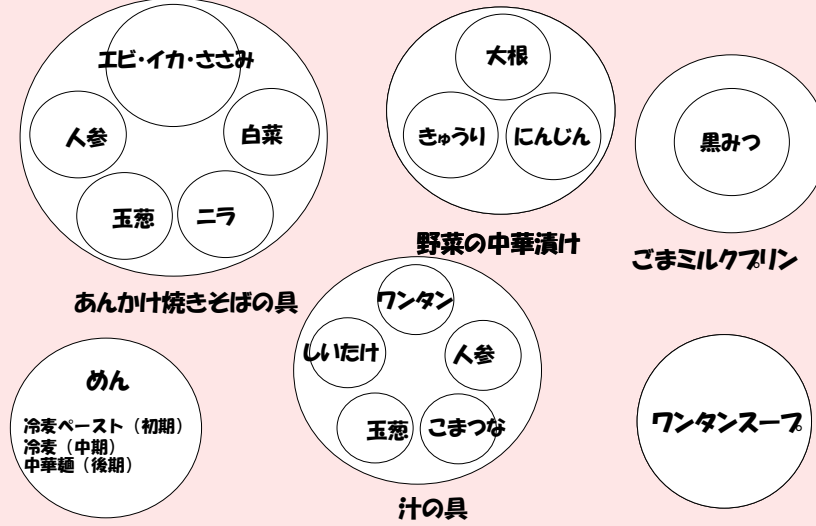
5月19日(火)

牛乳
あんかけ焼きそば
ワンタンスープ
野菜の中華漬け
ごまミルクプリン

あんかけ焼きそばの形態食は、とろみをつける前の普通食のあんかけをもらってきてえびの蒸し汁を入れてソースのしました。エビや野菜の美味しさが詰まっています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19日(火)



普通食



後期食



中期食



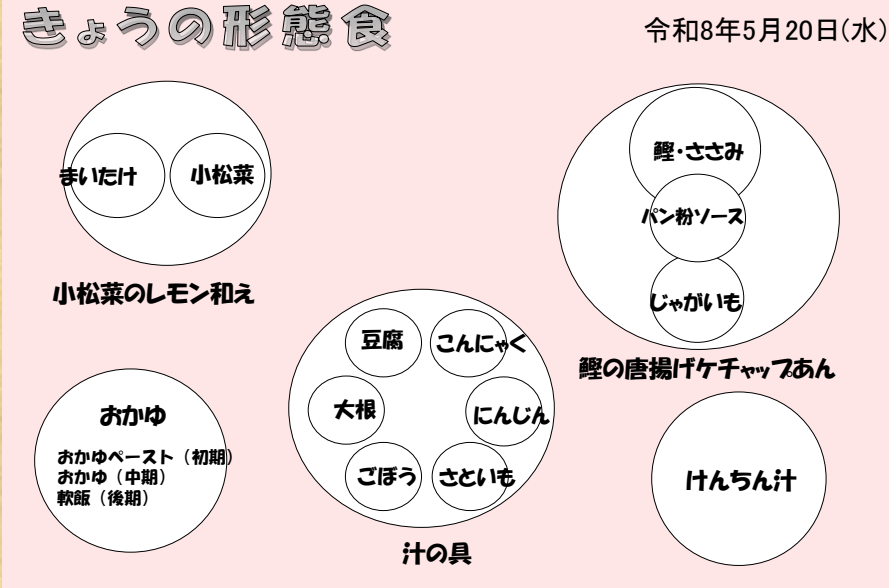
初期食



5月20日(水)

牛乳
ごはん
けんちん汁
鯉の唐揚げケチャップあん
小松菜のレモン和え

鯉は、春と秋に旬が来る魚です。
春の鯉は、脂乗りが少なくさっぱりとした
味わいになっています。
給食では、鯉に衣をつけて揚げ、
ケチャップベースのタレとあわせました。



普通食



後期食



中期食



初期食



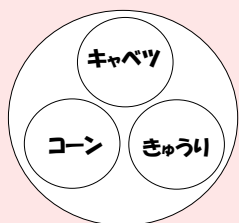
5月21日(木)

牛乳
ごはん
千切り野菜のスープ
ミートローフ
マッシュポテト
にんじんドレッシングサラダ

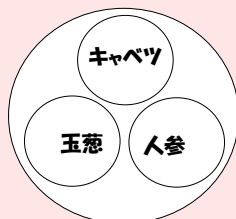
ミートローフのグリーンピースは、八百屋さんから生のグリーンピースを仕入れました。ペーストにしても色味がきれいで臭みもなく、美味しくできました。

きょうの形態食

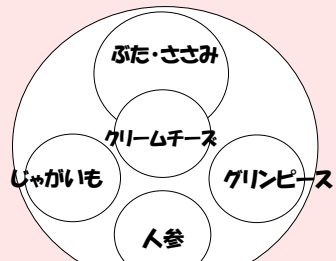
令和8年5月21日(木)



人参ドレッシングサラダ



汁の具



ミートローフ



普通食



後期食



中期食



初期食



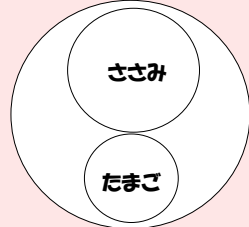
5月22日(金)

牛乳
二色丼
沢煮椀
野菜のごま酢和え
おかしな目玉焼き

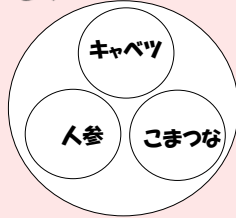
沢煮椀の具材は、今が旬のたけのこを使用しています。暑くて生のたけのこが仕入れられなかったため今回は水煮のたけのこを使用しています。形態食のたけのこには、しょうゆとみりんで少し味をつけて食べやすくしています。

きょうの形態食

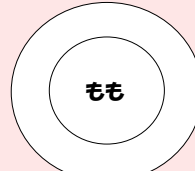
令和8年5月22日(金)



二色丼の具



野菜のごま酢和え

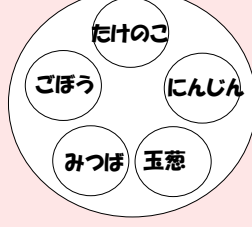


おかしな目玉焼き



おかゆ

おかゆペースト (初期)
おかゆ (中期)
軟飯 (後期)



汁の具



沢煮椀の汁

普通食



後期食



中期食



初期食

