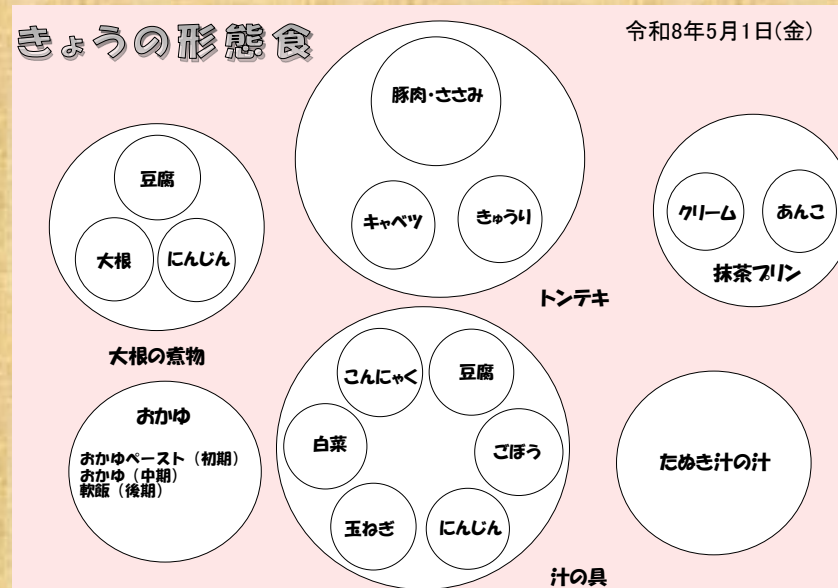


5月1日(金)

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

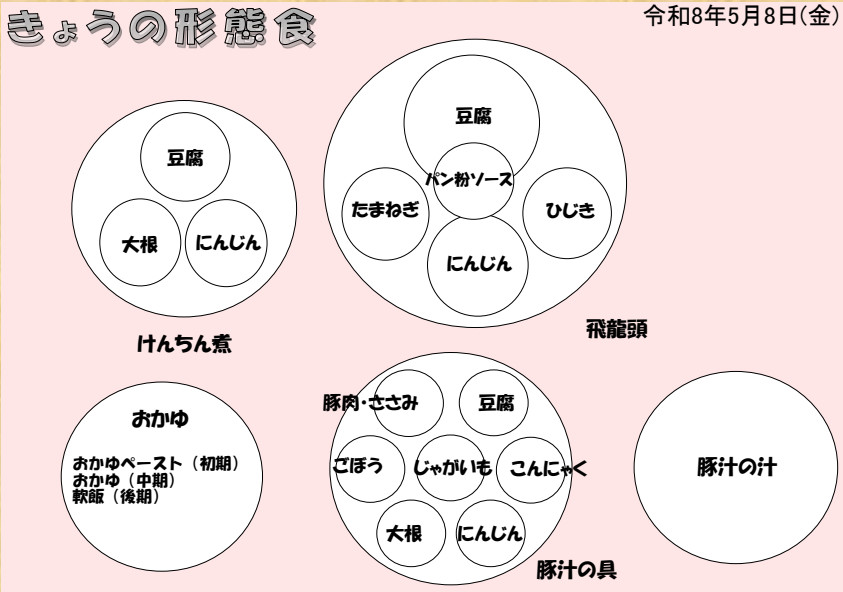


初期食



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。



普通食



後期食



中期食



初期食



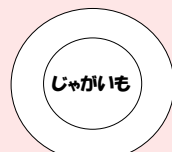
5月11日(月)

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

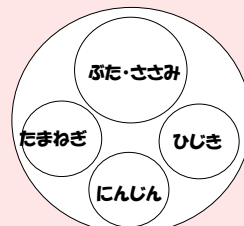
豆腐ハンバーグは、木綿豆腐に豚ひき肉・鶏ひき肉、ひじきなどを加えてよく混ぜ合わせ、焼きました。ふんわりとした食感があり、とてもおいしく仕上がりました。

きょうの形態食

令和8年5月11日(月)



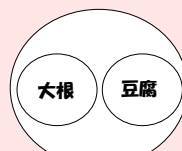
じゃがいもの香味和え



豆腐ハンバーグ



おかゆ
おかゆペースト (初期)
おかゆ (中期)
軟飯 (後期)



汁の具



みそ汁の汁

普通食



後期食



中期食



初期食



5月12日(火)

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、玉ねぎが入った具た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



普通食



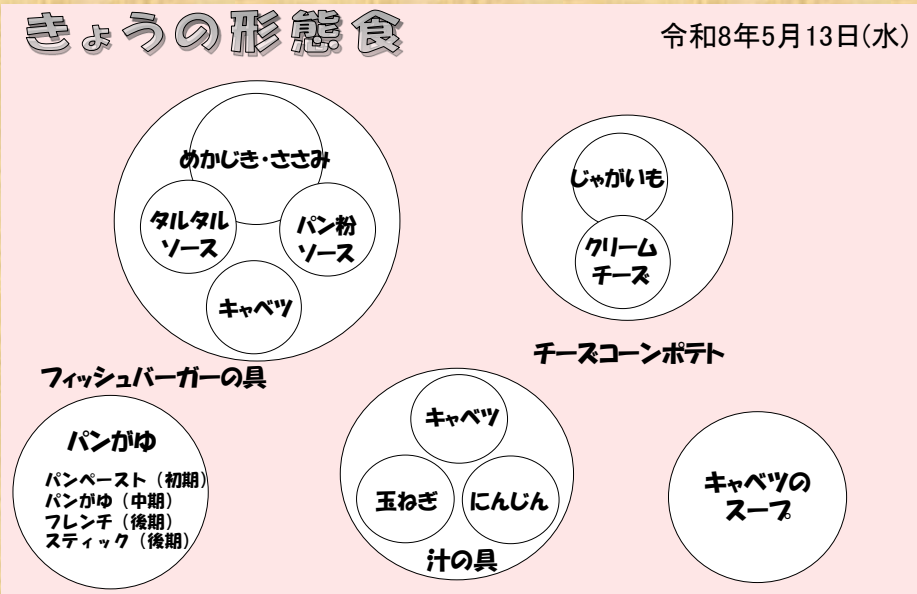
初期食



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。



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。



普通食



後期食



中期食



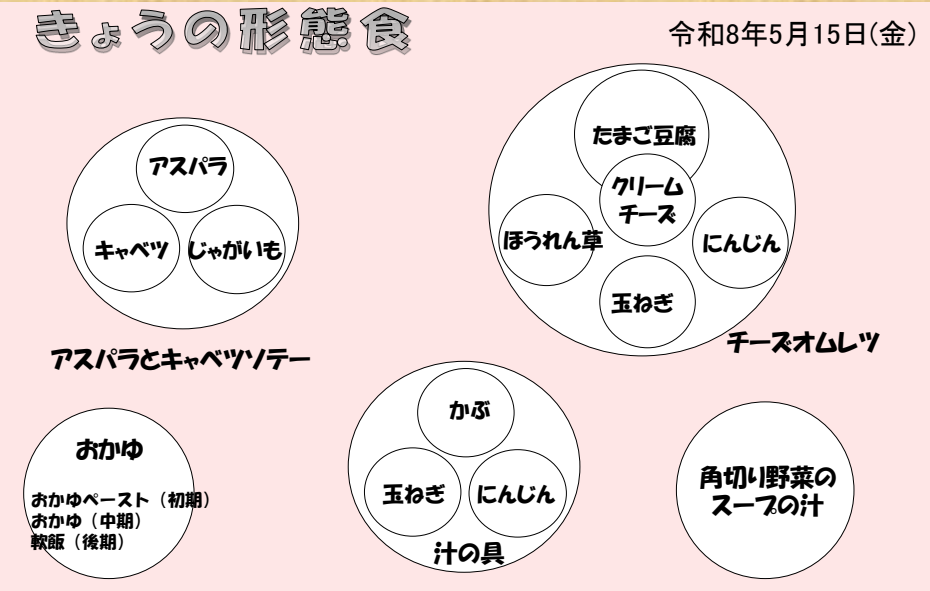
初期食



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



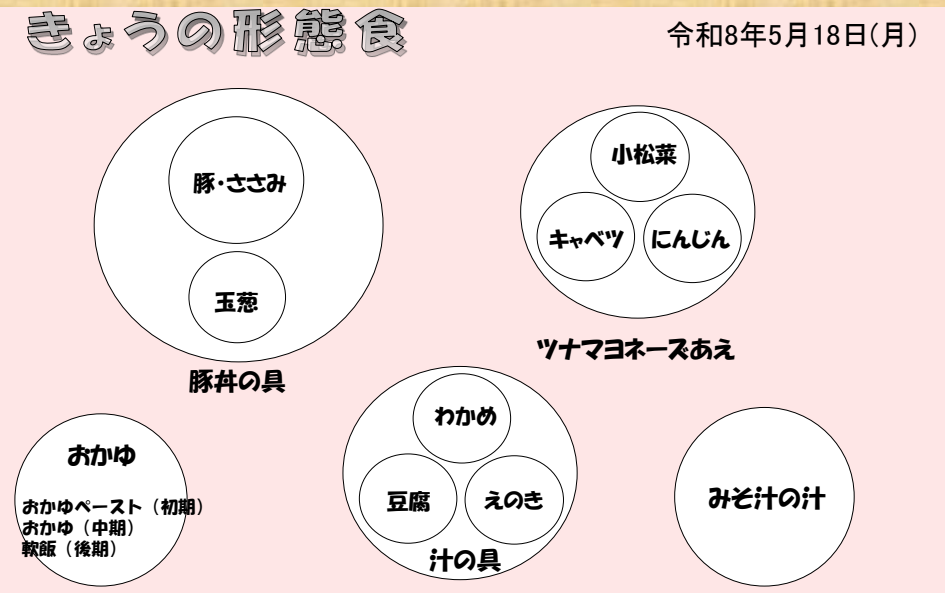
初期食



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。

後期食



中期食



普通食

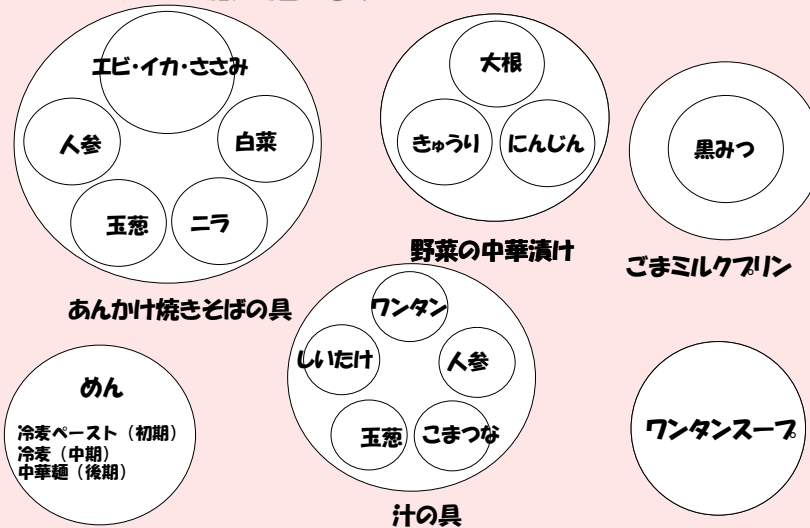


初期食



きょうの形態食

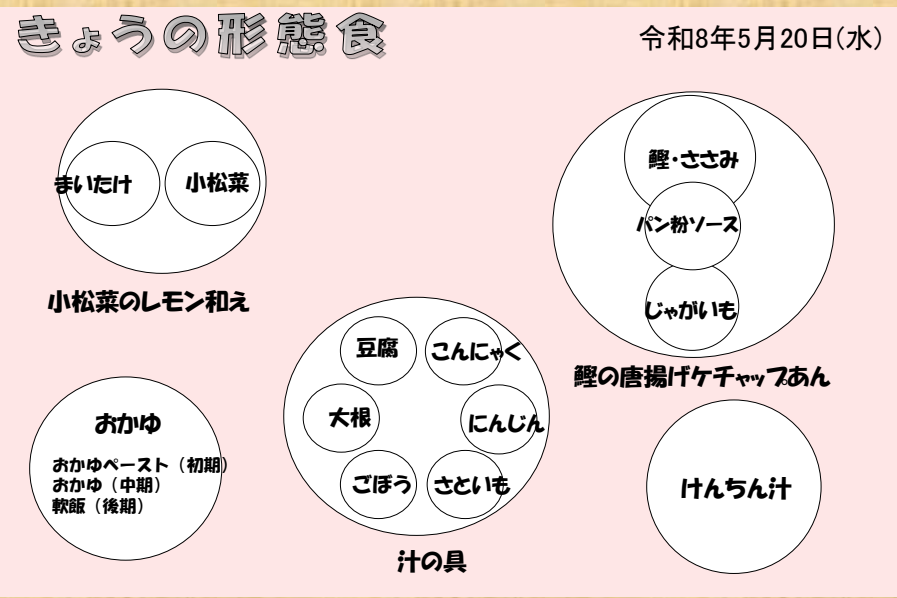
令和8年5月19日(火)



5月20日(水)

牛乳
ごはん
けんちん汁
鰹の唐揚げケチャップあん
小松菜のレモン和え

鰹は、春と秋に旬が来る魚です。
春の鰹は、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、鰹に衣をつけて揚げ、
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



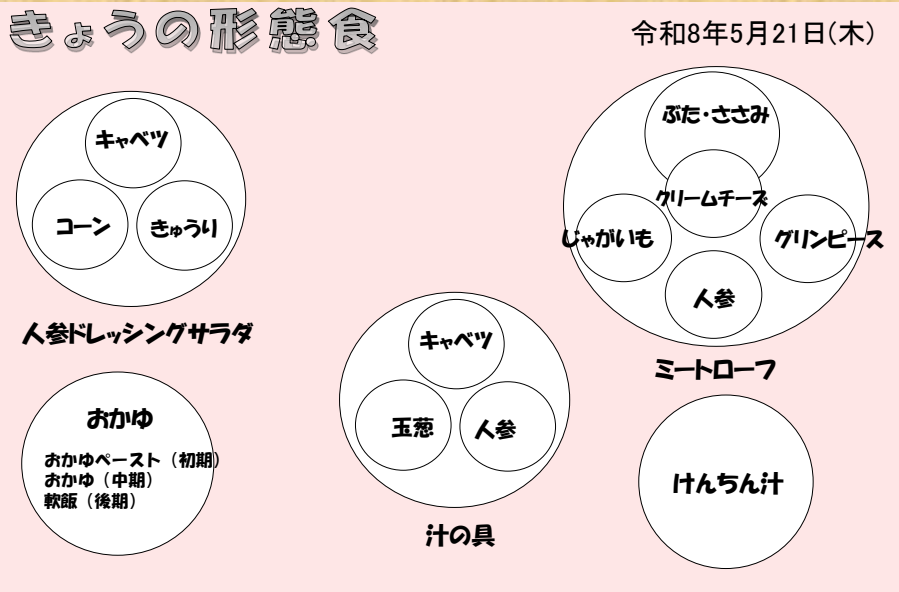
初期食



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。



普通食



後期食



中期食



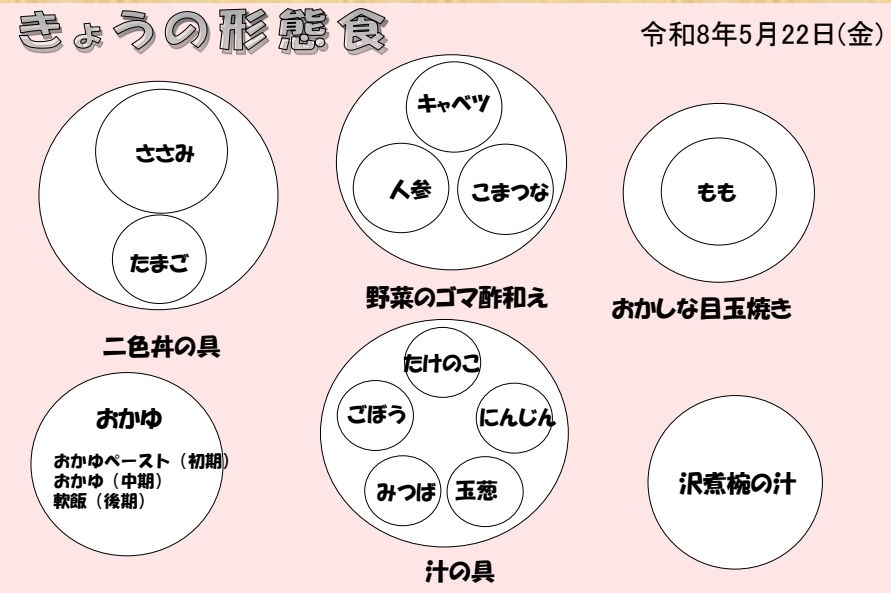
初期食



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、しょうゆとみりんを少し味をつけて食べやすくしています。



普通食



後期食



中期食



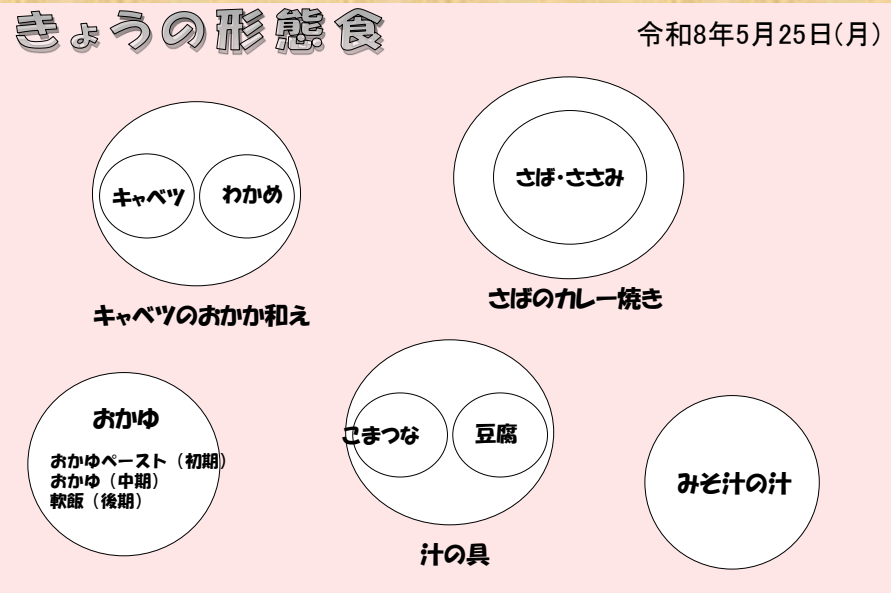
初期食



5月25日(月)

牛乳
ごはん
みそ汁 (小松菜・油あげ)
さばのカレー焼き
キャベツのおかか和え

キャベツのおかか和えは、今が旬の春キャベツを使用しています。普通食は、鰹節を混ぜて仕上げ形態食は、かつおだしでソースを作っておかか和えの味に近づけています。



普通食



後期食



中期食



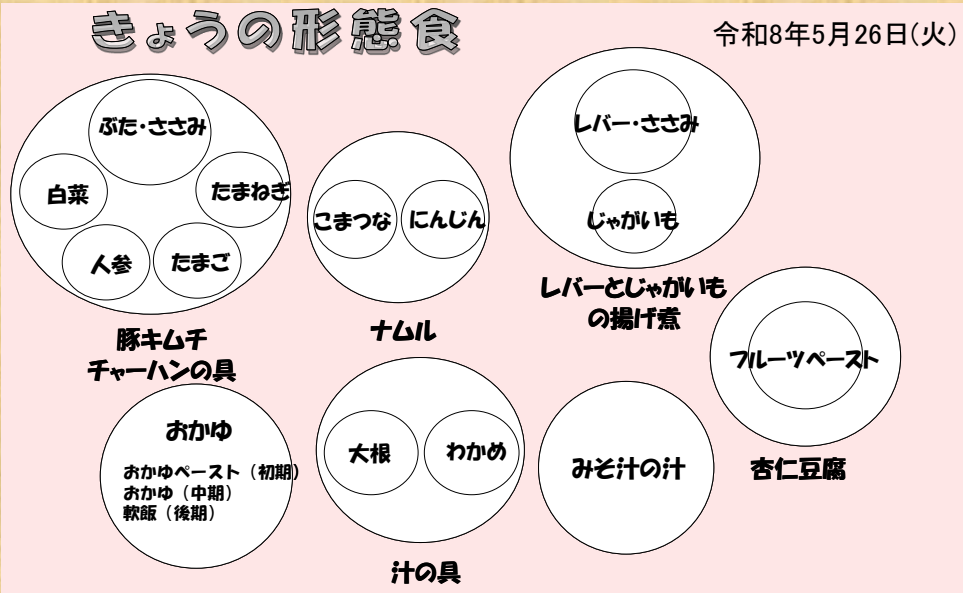
初期食



5月26日(火)

牛乳
豚キムチチャーハン
大根とわかめのスープ
レバーとじゃがいもの揚げ煮
ナムル
ナムル
杏仁豆腐

レバーは、しょうゆ・生姜・にんにくで下味をつけて片栗粉をまぶしてあげています。カリッと上がった素揚げしたじゃがいもと一緒に特製ケチャップで和えました。



普通食



後期食



中期食



初期食



5月27日(水)

牛乳
ごはん
みそ汁 (なめこ・豆腐)
肉じゃが
小松菜のごま和え
金時豆の甘煮

肉じゃがは、野菜のうま味とお肉の栄養が一緒にとれる料理です。煮ることで味がしみ込み、食べやすくなります。やさしい味付けでおいしく食べれるよう仕上げています。。

後期食



中期食



普通食



初期食



きょうの形態食

令和8年5月27日(水)



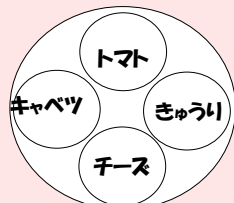
5月28日(木)

牛乳
ハニートースト
ポークビーンズ
トマトとカッテージチーズの
サラダ

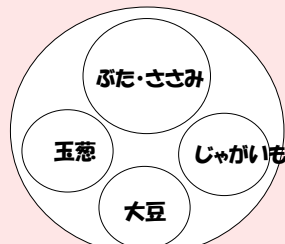
カッテージチーズは、牛乳に砂糖とお酢
を入れて手作りしています。
砂糖を入れて作ることでほんのり甘みの
あるチーズになりました。

きょうの形態食

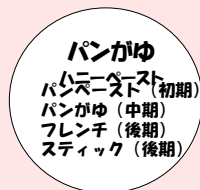
令和8年5月28日(木)



トマトとチーズのサラダ



汁の具



ポークビーンズの汁

普通食



後期食



中期食



初期食



5月29日(金)

牛乳
ごはん
みそ汁 (芋・玉ねぎ・生揚げ)
ひじき入り卵焼き
磯和え
ミルクティーゼリー

ひじき入り卵焼きは、絹ごし豆腐を入れて作っています。ひじきやお肉、にんじんを一緒に入れて焼き上げて上に塩としょうゆを使ったシンプルなあんをかけています。



普通食



後期食



中期食



初期食

