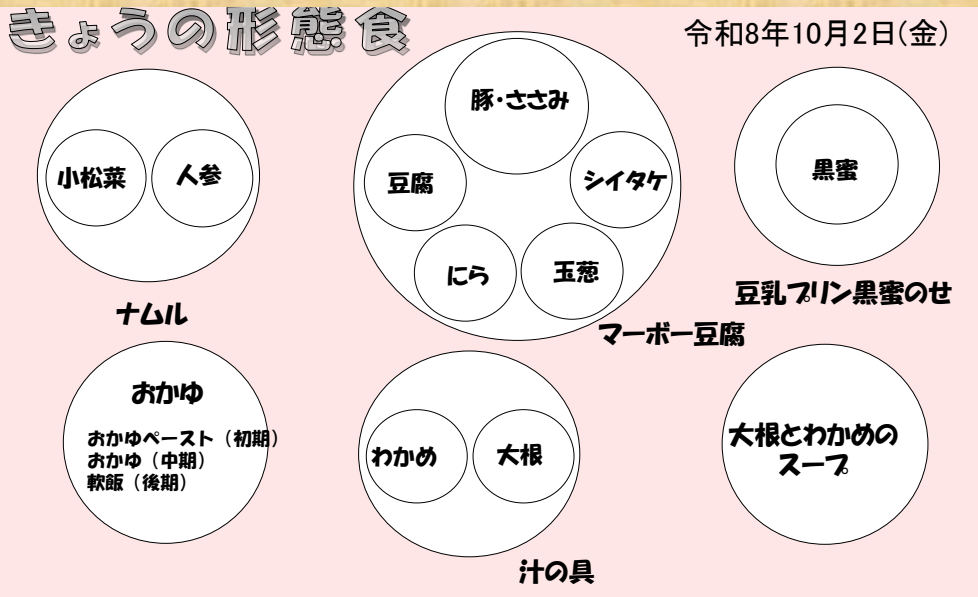


10月2日(金)

牛乳  
ごはん  
大根とわかめのスープ  
マーボー豆腐 (小4)  
ナムル (小6・中2)  
豆乳プリン黒蜜のせ (小3)

10月2日は、語呂合わせから豆腐の日です。  
そのため、小学部4年生のリクエストでもあるマーボー豆腐にしました。  
ご飯との相性も良かったです。



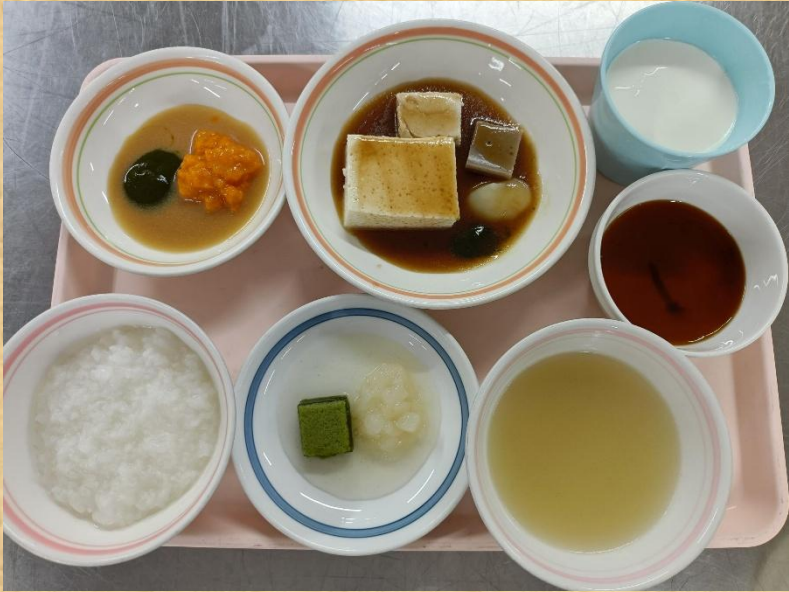
普通食



後期食



中期食



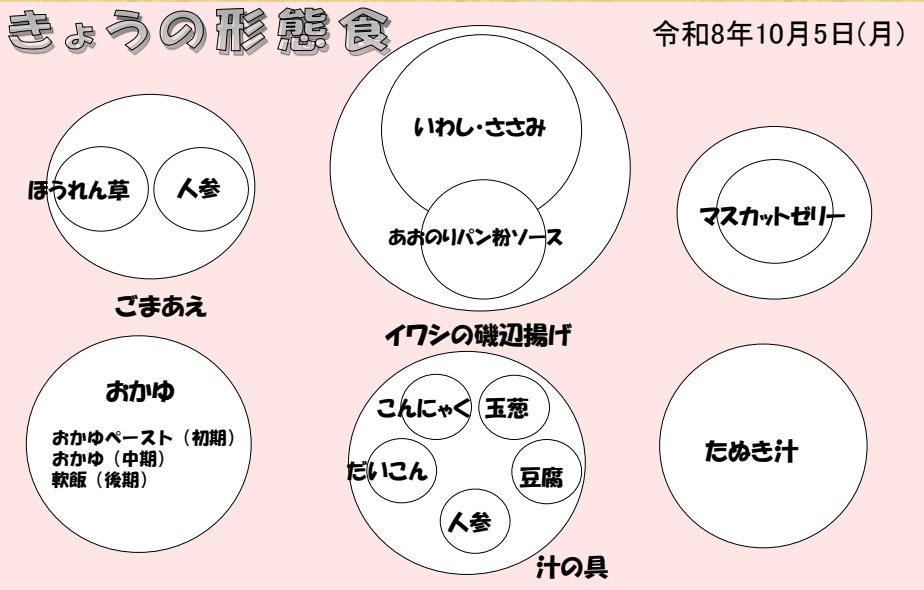
初期食



10月5日(月)

牛乳  
ごはん  
たぬき汁  
いわしの米粉磯部揚げ  
ごまあえ  
マスカット

マスカットをデザートとして出しました。形態食では、マスカットを裏ごして固めました。パリッとはじけるマスカットは、旬の味覚を楽しむ果物です。



普通食



後期食



中期食



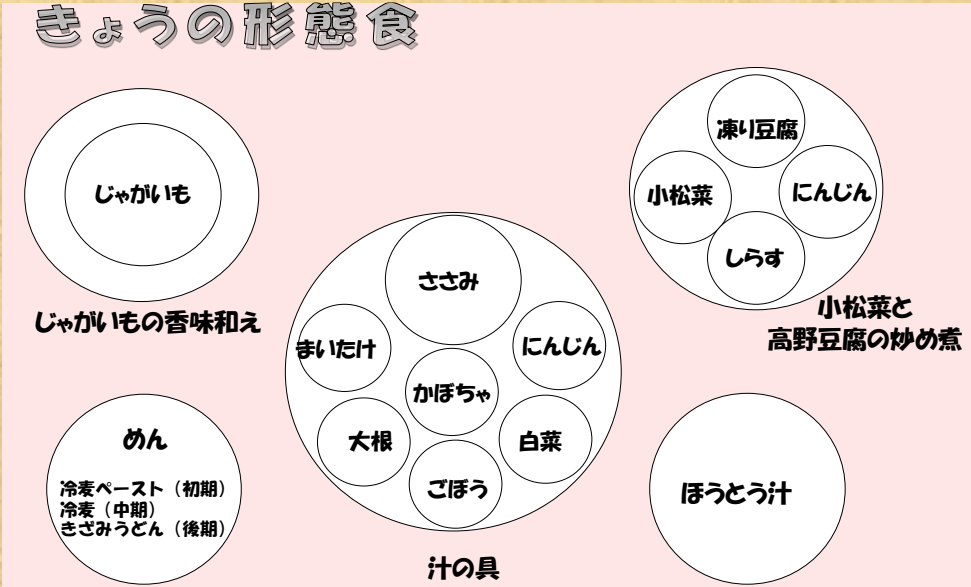
初期食



10月6日(火)

牛乳  
ほうとう (高1)  
じゃがいもの香味和え  
小松菜と高野豆腐の炒め煮

山梨の郷土料理のほうとうを高1のリクエストで提供しました。具沢山で味噌の味がほうとうとよく合いました。形態食の高野豆腐は水で戻した後ミキサーにかけて介護食用寒天で固めています。



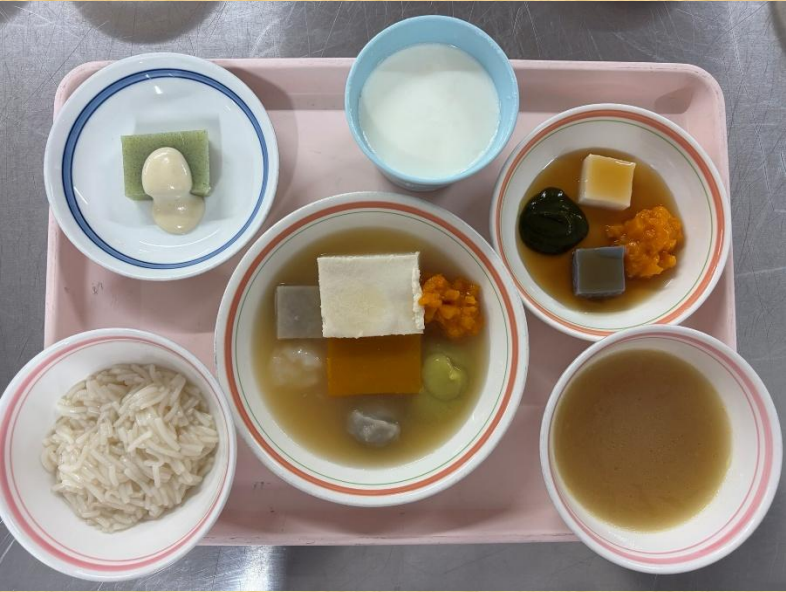
普通食



後期食



中期食



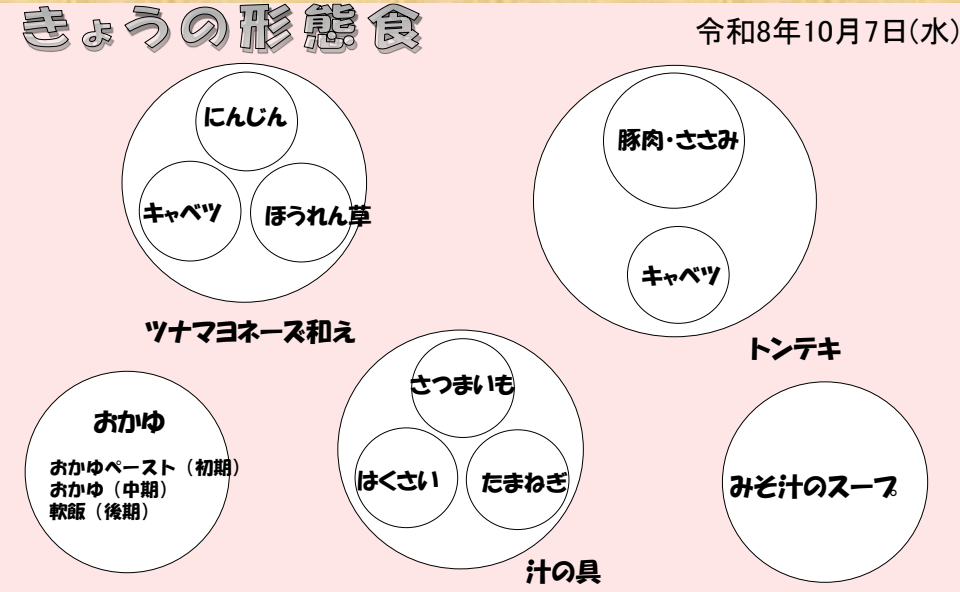
初期食



10月 7 日(水)

牛乳  
ごはん  
みそ汁 (秋野菜)  
トンテキ  
ツナマヨネーズ和え

トンテキは、豚のステーキのことを言いますが大きい豚肉は食べにくいため学校では薄切り肉を使用しています。形態食にも豚のうまみを感じてもらうために普通食を焼いたときに出た肉汁をもらってタレにしています。



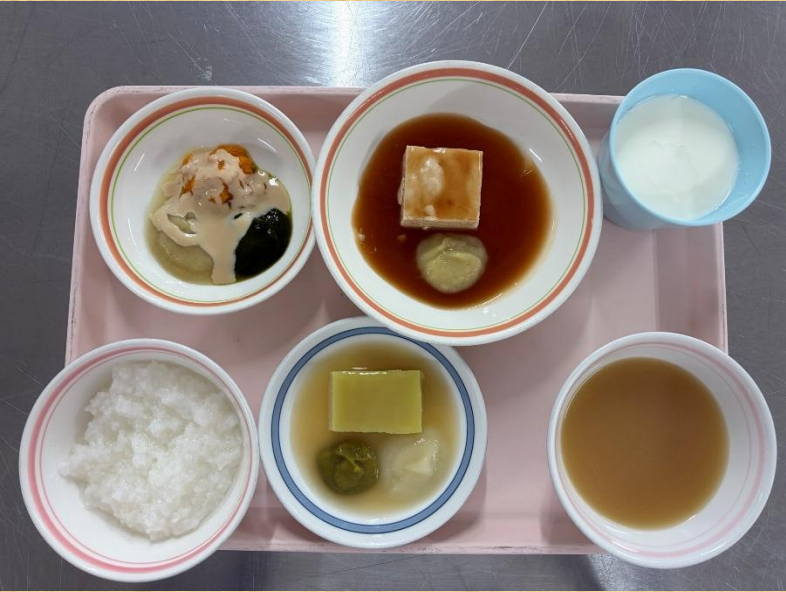
普通食



後期食



中期食



初期食



10月8日(木)

牛乳  
ごはん  
すまし汁 (はんぺん)  
豆腐の野菜あんかけ  
ひじきの五目煮  
水ようかん

すまし汁は、鰹と昆布で出汁をとっています。出汁の香りが大切になってくるため丁寧にだしを取っています。

後期食



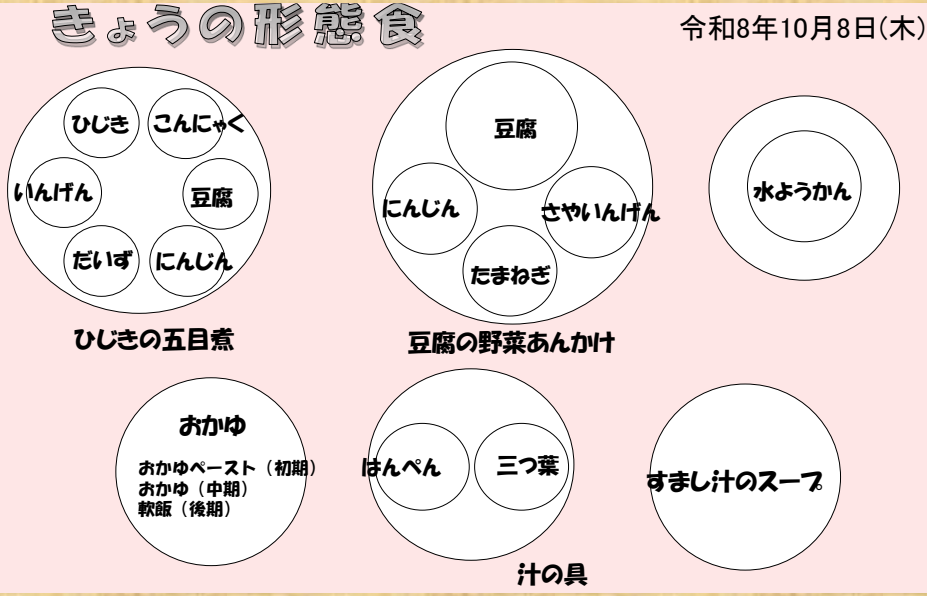
中期食



普通食



初期食

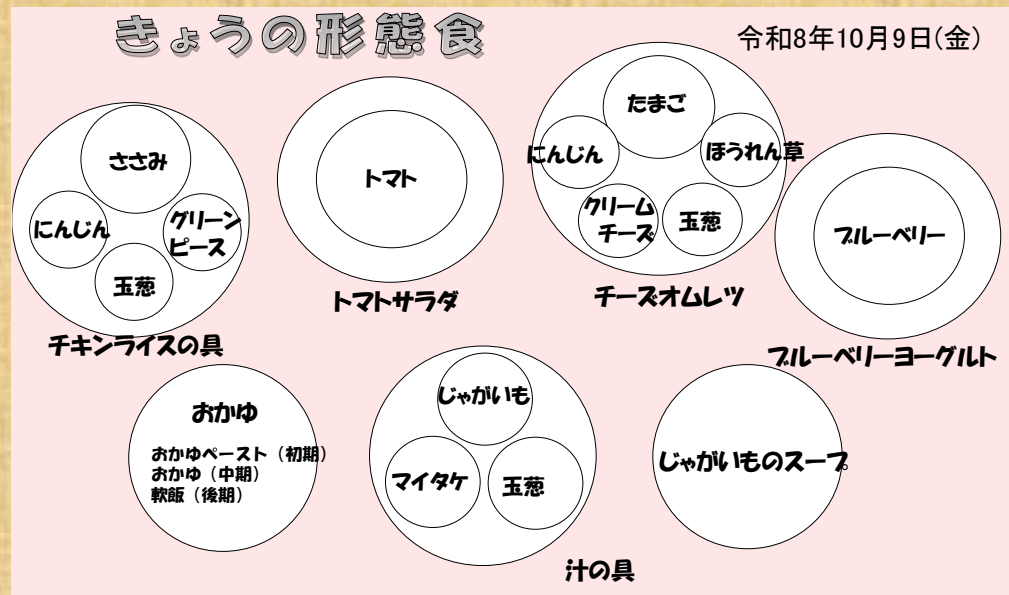


10月9日(金)

牛乳  
チキンライス  
じゃがいものスープ  
チーズオムレツ  
トマトサラダ (小2)  
ブルーベリーヨーグルト

10月10日は、目の愛護デーとトマトの日です。目を大切にしようということでブルーベリーを使用したデザートにしました。  
トマトサラダは、白ワインが入った少し大人な味になっていますが子どもたちに人気のメニューです。

## 食期後



中期食



普通食



初期食

