

(こんだて)

- ・カニチャーハン
- ・シュウマイ
- ・ブロッコリー
- ・スープ
- ・**イチゴのケーキ**
- ・牛乳

今日は、「卒業お祝いこんだて」でした。  
卒業生のリクエストで、「ケーキ」が出ました。  
パッケージもきれいで、開けるのにワクワクします。



中身は、おいしそうなロールケーキです。



このケーキを食べながら、明日に控えた卒業式の話をしたり、これまでの学校生活の思い出話をしたり、、、

食を通して、少しでも卒業のお祝い演出のお手伝いができたらうれしいなと思います。

いよいよ明日は卒業式・・・。

**卒業生のみなさん、ご卒業おめでとうございます！**

(こんだて)

・セルフハンバーガー

(野菜サラダ・ビーフパテ・トマトソース)

・クリームシチュー ・ヨーグルトあえ ・牛乳

今日のカミカミ食(軟菜)「クリームシチュー」の具は、じゃがいも・ニンジン・玉ねぎを軟らかく煮込み、

形のあるまま提供しました。

ただし、じゃがいもは、冷めたりルーから取り出してしまうたりすると、硬くなってしまいがちです。

そこで、軟らかいまま提供するために、

①直前まで火にかけて置いたり、

②具をルーと合わせた状態で配膳場所(各教室)まで運搬したりと工夫をしました。

こちらが、普通食の「クリームシチュー」です。



こちらが、カミカミ食(軟菜)の「クリームシチュー」です。



こちらが、モグモグ食(煮込み)の「クリームシチュー」です。



こちらが、ゴックン食(ペースト)の「クリームシチュー」です。



2016/03/14 [今日の給食～3月14日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

- ・ごはん
- ・**まつかぜやき**
- ・海藻サラダ
- ・みそ汁
- ・牛乳
- ・ホワイトプリン

今日は、「まつかぜやき」が主菜でした。

今日のカミカミ食の「まつかぜやき」は、調理の仕方を変えて、さらに軟らかくふっくらした状態で提供できました。

普通食のまつかぜやきは、「蒸し焼き」ですが、カミカミ食(軟菜)は、「蒸し」で提供しました。しっかりム蒸し上げ、焼いていない分軟らかくできました。

こちらが、普通食の「まつかぜやき」です。



こちらが、カミカミ食(軟菜)の「まつかぜやき」です。



食べる際、カミカミ食(軟菜)にはさらにとろみあんが付きますのでさらにおいしく食べやすくなっています。

2016/03/11 [今日の給食～3月10日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

・**ごもくごはん**    ・サバの塩焼き    ・おかかあえ  
・きのこ汁        ・ラ・フランス缶    ・牛乳

今日は、来年度から実施するごはんの形態改善に向けて、試調理を行い、提供してみました。

こちらが、普通食の「ごもくごはん」です。



こちらが、今回試調理した軟らかめ(現:軟飯)の「ごもくごはん」です。



来年度から、**現在の軟飯は水分量を調整し、おにぎりが握れる硬さに変更します。**  
それにより、かじりとりや噛む練習がしやすくなります。  
また、それにともない、軟飯という名称が「ごはん(軟らかめ)」に変わります。

2016/02/24 [今日の給食～2月24日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

・ごはん    ・**すぶた**    ・千草和え    ・みそ汁  
・牛乳

今日のメインディッシュは「すぶた」です。こちらが「すぶた(普通食)」です。



肉は豚もものブロック肉を使っているなので、よく噛まないといけません。  
こちらは、普通食の豚肉です。



そこで、噛む練習をしている児童生徒が食べるカミカミ食(軟菜)には、軟らかい肉団子  
を使って提供しました。  
こちらが、カミカミ食(軟菜)の肉団子です。



ブロック肉と違い軟らかいので、疲れずにおいしく味わって食べることができると思いま  
す。

こちらがモグモグ食(煮込み)の「すぶた」です。



こちらは滑らかでおいしいゴックン食(ペースト)の「すぶた」です。



卒業シーズンに入るため、本校給食はこの時期から徐々に卒業生のリクエストメニューが登場します。

ますます楽しくおいしい給食になりそうです！

2016/02/23 [今日の給食～2月23日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

- ・セルフハンバーガー
- ・コーンスープ
- ・**パンナコッタ**
- ・牛乳

今日は、みんな大好きパンの日！しかも、セルフハンバーガーです。

これは、おかずとして提供されるハンバーグや野菜サラダ、チーズなどを自由に挟んで、オリジナルハンバーガーが作れるメニューです！

こちらは、今日の献立(普通食)です。



そして、デザートは「**パンナコッタ**」！

カミカミ食(軟菜)のパンナコッタは、パンナコッタゼリーを3cm角にカットし、噛む練習ができるように工夫しました。

こちらが、カミカミ食(軟菜)のパンナコッタです。



この状態で食べることが難しい児童生徒には、つぶしフォークでクラッシュして食べることをお勧めしながら提供しました。

ちなみにこちらが普通食のパンナコッタです。



ただいま正午過ぎ……。みんなが給食を前にして、目をキラキラさせている様子を思い浮かべながら、厨房の後片づけをしています。

2016/02/22 [今日の給食～2月22日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

- ・**ひじきごはん**    ・ビーフソテー
- ・さわらの西京焼き    ・みそ汁    ・オレンジ
- ・牛乳

今日の主食は、「ひじきごはん」でした。

味がついていて、それだけでも食べられる「あじごはん」は人気メニューの一つです。

普通食の「ひじきごはん」は具を混ぜ込んだ状態で提供します。

こちらが、ひじきごはん(普通食)です。



カミカミ食(軟菜)のひじきごはんは、水分量を多く含みながら刻んだ状態の具と白ご飯が別々に提供されます。

こちらが、カミカミ食(軟菜)のひじきごはんです。



そして、こちらがモグモグ食(煮込み)です。  
さらに軟らかく煮込んだ具と白ご飯で提供します。



ゴクン食(ペースト)のひじきごはんは、こちらです。粒のない滑らかな具と白ご飯の状態  
で提供します。



このように、食形態によって提供の仕方が異なりますが、  
どの形態も味はばっちり！調理員さんたちの深い愛情もたっぷりこもっています。

2016/02/15 [今日の給食～2月15日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

・ごはん ・さばのごまみそ焼き  
・**ほうれん草のおひたし** ・切り干し大根の煮物 ・キャベツと生揚げのみそ汁 ・牛  
乳

今日の副菜は「**ほうれん草のおひたし**」でした。  
味付けは、「かつおぶしとしょうゆ」です。

特別食には、本校厨房特製の「はなかつおじょうゆ」ができました！初めての試みです。

これは、「かつおぶしを煮出してしょうゆと合わせたもの」ですが、おだしがしっかりと効いておいしいおひたしになりました。

こちらが、「特製はなかつおじょうゆ」です。



「いつもはほうれん草が苦手でありあまり食が進まない児童生徒でも、今日はパクパク！完食しました！」との声が聞かれ、とてもうれしく感じました。

2016/02/01 [新しい食具「つぶしフォーク」](#) | by: [食指導委員会1](#)

3学期から、本校給食でも「つぶしフォーク」が使われるようになりました。「つぶしフォーク」があることで、各摂食場所での実態に応じた手元調理がしやすくなりました。

こちらが「つぶしフォーク」です。



普通のフォークだと力が入りづらく、つぶしにくいことがあります。このフォークは上から垂直に圧をかけることができるので、誰にでも均一なつぶしができます。

各摂食場所に1本ずつ提供されます。

「今日の〇〇をつぶすのに、つぶしフォークが役立ったよ。」など、使った感想も続々と寄せられており、好評です。

今日は、「さといものそぼろ煮」が出たので、さっそくつぶしフォークでつぶしてみました。



2016/01/29 [今日の給食～1月29日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

- ・ごもうどん
- ・さつまいもの甘煮
- ・冷凍みかん
- ・牛乳

今週は「学校給食週間」ということで、「先生たちの思い出メニュー」を提供しました。

最終日の今日は、事務員さんの思い出メニュー「冷凍みかん」でした。



ちなみに、ゴックン食(ペースト)は、オレンジジュースを代用し、固めてゼリーにして提供しました。



子どもたちは、「わあ、つめた〜い！」とびっくりしながら食べていました。  
懐かしの思い出メニューは、平成生まれの子どもたちにとって大変新鮮だったようです。

2016/01/22 [今日の給食～1月20日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

- ・ごはん
- ・五目厚焼き玉子
- ・みそかんぷら
- ・**おかかあえ**
- ・みそ汁
- ・モーモーゼリー
- ・牛乳

3学期から新しい試みで、**モグモグ食(煮込み)とゴックン食(ペースト)のサラダやおひたしは、ペーストにしたものを固めて提供しています。**

これにより、モグモグ食(煮込み)を食べている児童生徒は、  
舌と上あごで押しつぶす練習がしやすくなりました。

また、ゴックン食(ペースト)を食べている児童生徒は、個人個人でとろみ調整剤を使って固める必要がなくなり、配膳してすぐに食べることができ、摂食指導をしている教員にも好評です。

こちらが普通食の「おかかあえ」です。



こちらが、**モグモグ食(煮込み)とゴックン食(ペースト)の「おかかあえ」**です。



それぞれの素材の色を出すことができ、見た目もきれいで、児童生徒の食欲もわいたそうです。

2016/01/15 [今日の給食～1月15日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

- ・けんちんうどん
- ・天ぷら(かぼちゃ・さつまいも)
- ・ぶどうゼリー
- ・牛乳

今日のおかずは、天ぷらでした。

新しい試みとして、「かぼちゃの天ぷら」をペースト状に滑らかにしたものを固めて提供してみました。

これは、モグモグ食(煮込み)とゴックン食(ペースト)における試みです。

こちらが普通食の天ぷら(かぼちゃ・さつまいも)です。



こちらがモグモグ食(煮込み)とゴックン食(ペースト)のかぼちゃ天ぷらです。



味もあまじょっぱい味付けとなっており安全においしくもりもり食べられたと摂食指導をしている先生たちから感想をもらいました。

2016/01/07 [給食ごはんの調理方法変更について～1月7日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

**あけましておめでとうございます。**

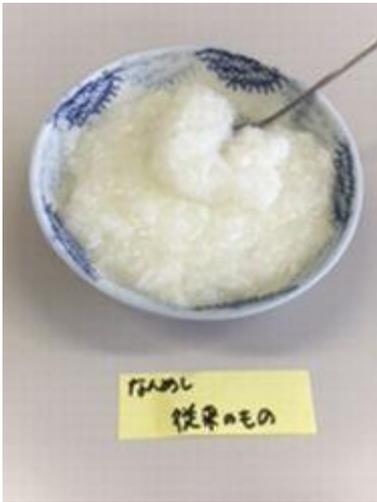
本校は、冬季休業中です。いよいよ12日から高等部の給食が、13日から小・中学部の給食が始まります。

さて、本校の摂食指導のキーワードは、「安全でおいしく楽しい食事」です。

より安全でおいしく食べることができ、食べる機能の発達を促すために、今回「ごはん」の食形態と調理方法について実際に作って見ながら検討しました。

今回の見直しは、「軟飯」と「ゴックン食(ペースト)のごはん」です。

こちらは、「軟飯」です。



こちらは、「ゴックン食(ペースト)のごはん」です。



本校の「軟飯」は一般的なものよりかなり軟らかめで提供しており、かじり取りなどの練習には不向きです。そのため、今回は水分量の調節で硬めに調整をしました。

また、「ゴックン食(ペースト)のごはん」は、べたつきが気になります。今回は、そのべたつき軽減のために調整をしました。

栄養士、調理員、健康教育部給食係、食指導委員で意見を出し合いながら試調理・試食しました。



これから少しずつ調整・検討を繰り返し、来年度から本格的にごはんの状態を変更して提供する予定です。

2015/12/18 [今日の給食～12月18日～](#) | by:[食指導委員会1](#)

(こんだて)

・けんちんうどん ・**とうじかぼちゃ** ・みかん ・牛乳

今日は、季節を感じるメニューとして「**とうじかぼちゃ**」を提供しました。

あまくておいしいかぼちゃは、特に女の子に人気の食材です。

今回の調理の工夫は、特別食において「あずき」を「こしあん」に代替して提供したことです。

こちらが、普通食の「とうじかぼちゃ」です。



こちらが、カミカミ食(軟菜)の「とうじかぼちゃ(こしあん)」です。  
皮はむいて柔らかく煮込んでいます。



こちらが、モグモグ食(煮込み)の「とうじかぼちゃ(こしあん)」です。



こちらが、ゴックン食(ペースト)の「とうじかぼちゃ(こしあん)」です。



こしあんのとうじかぼちゃは、とてもなめらか。食も進みました。みんなニコニコ笑顔で食べていました。

2015/12/14 [今日の給～食12月14日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

- ・ごはん
- ・豆腐とねぎとあぶらあげのみそ汁
- ・かに玉あんかけ
- ・ごま風味サラダ
- ・オレンジ
- ・牛乳

今日は、きのこなどの具たくさん「あん」がたっぷりとかかった「かに玉」でした。こちらが普通食の「かに玉あんかけ」です。



ゴックン食(ペースト)とモグモグ食(煮込み)は、彩りも大切にしているので、「あん」に入っているグリーンピースは別添えです。

最後に一番上に盛り付けて、きれいでおいしそうに仕上がりました。

こちらが、ゴックン食(ペースト)の「かに玉あんかけ」です。



今日のかに玉には具が入っていたので、安全に考慮し、カミカミ食(軟菜)のかに玉は形を崩して提供しました。

かわりに「噛む練習」が保証できるようにと、「みそ汁」にはさいの目状の豆腐がたくさん入っています。

こちらが、カミカミ食(軟菜)のみそ汁です。



2015/12/04

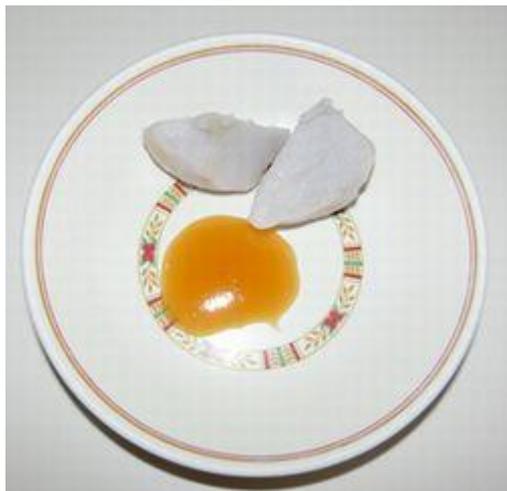
[今日の給食～12月4日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

・ちゃんぽんうどん   ・**さといものでんがく**   ・フルーツポンチ  
・牛乳

今日のおかずは、「**さといものでんがく**」でした。  
カミカミ食(軟菜)は、形があるまま提供しました。  
普通食よりも形を小さく、時間をかけて軟らかく煮込んでいます。

こちらが、普通食の「さといも」です。



こちらが、カミカミ食(軟菜)の「さといも」です。



こちらが、モグモグ食(煮込み)の「さといも」です。



こちらが、ゴックン食(ペースト)の「さといも」です。



田楽みそのあまじょっぱい味付けもよく、子どもたちの箸もすすんでいました。

2015/11/27 [今日の給食～11月27日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

・タンメン ・いそあえ ・ヨーグルト ・牛乳

今日は金曜日なので、麺の日。

麺の日は、ご飯の日よりもおかずはシンプルです。

今日のおかずは、「いそあえ」でした。  
普段は焼きのりを使いますが、今回は初めての試みとして、  
手作りの「のりのつくだに」混ぜて提供しました。

焼き海苔は和食にとてもよく合う食材ですが、  
そのまま食べると、口の中に貼りつき、  
口の動きによっては食べづらさを感じることもあります。

そのため、今回は  
「焼き海苔を煮て味付けをして野菜に混ぜること」で、  
どの食形態の児童生徒にとっても食べやすいおかずにな  
ったと思います。

厨房(栄養士・調理員)の心意気を感じた一品でした。

こちらが「いそあえ」です。

普通食



カミカミ食(軟菜)



モグモグ食(煮込み)



ゴックン食(ペースト)



2015/11/25 [今日の給食～11月25日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

・ごはん ・**肉だんごの酢豚風** ・かおりあえ ・**さつまポテト** ・わかめスープ ・牛乳

今日は、酢豚ですが、ブロック肉のかわりに肉だんごを使いました。そのため、普通食を食べている小学部低学年の児童でも食べやすいメニューになったと思います。

私たち大人にとっては何でもないものでも、まだ歯の生えそろっていない小学部低学年の児童にとっては硬くて食べづらさがあるものです。

こちらが、「肉だんごの酢豚風」(普通食)です。



そして、「さつまポテト(スイートポテト)」ですが、今回は、ゴックン食以外はそのまま出してみました。

普段モグモグ食を食べている児童生徒でも、牛乳で溶くと簡単に滑らかになり、おいしく食べることができます。

こちらが、「さつまポテト」です。



こちらが、ゴックン食(ペースト)の「さつまポテト」です。



2015/11/17 [今日の給食～11月17日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

・コッペパン    ・ココアクリーム    ・ビーフンと肉だんごのスープ    ・ブロッコリーサラ  
ダ    ・オムレツきのソースかけ    ・柿  
・牛乳

今日のデザートは、季節の果物「柿」でした。

旬の果物は、「大切な食育の教材となる」と考えており、給食でも意識して取り入れています。

ゴックン食(ペースト)とモグモグ食(煮込み)の柿は、煮てコンポートにしてからペースト状にし、さらにかためて提供しています。

こちらは、ゴックン食(ペースト)とモグモグ食(煮込み)の柿です。



甘さが引き立ち、とてもおいしく出来上がりました。  
色もきれいです。

そして、こちらがカミカミ食(軟菜)の柿です。



カミカミ食(軟菜)を食べている児童生徒には、咀嚼のしやすい軟らかい柿を選び、提供しました。

画像からも軟らかい感じが伝わるでしょうか。  
とても甘い柿でした。

2015/11/10 [今日の給食～11月10日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

- ・食パン
- ・ピーナツクリーム
- ・**ビッグ肉だんご**
- ・ジャーマンポテト
- ・卵とアスパラのスープ
- ・オレンジ
- ・牛乳

今日は、ケチャップ味の肉だんごが主菜でした。  
ケチャップ味は小学部児童に人気があります。

軟らかい肉だんごなので、**カミカミ食(軟菜)の肉だんごも**  
普通食と同じ状態で提供しました。



素材によって軟らかさが異なるので、  
その点にも留意して献立をたてています。

2015/11/04 [今日の給食～11月4日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

・ごはん ・豚皿 ・**春雨サラダ** ・おなか和え ・みそ汁  
・牛乳

今日の給食の副菜は、「春雨サラダ」と「おなか和え」でした。  
野菜がたっぷり、体にも優しい献立ですね。

**春雨サラダ**は、ゴックン食(ペースト)があまりにもきれいな盛り付けだったので、写真を撮ってみました。

こちらが、春雨サラダのゴックン食(ペースト)です。



ハムやキュウリ、ニンジン、はるさめ、マヨネーズなど、彩りがとてもきれいです。  
きれいな盛り付けだと、食欲も増しますね。

安全な食形態というだけでなく、味・見た目も大切にして給食提供しています。

2015/10/28 [今日の給食～10月28日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

・ごはん ・麻婆豆腐 ・ちくわのキャベツサラダ ・**リンゴ**  
・牛乳

**リンゴ**は硬くて食べづらさもあるので、  
カミカミ食(軟菜)はコンポートにして提供しました。  
軟らかい中にも食感が良く、噛む意欲が高まりそうです。

甘さもより引き立ちます。

こちらが、カミカミ食(軟菜)のリンゴです。



また、モグモグ食(煮込み)とゴックン食(ペースト)のリンゴは、100%ジュースを寒天でかためています。

こちらが、モグモグ食(煮込み)とゴックン食(ペースト)のリンゴです。



とてもすっきりとした味わいのデザートに仕上がりました。

2015/10/22 [今日の給食～10月22日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

・ごはん ・**まつかぜやき** ・きのこあえ ・オレンジ

・みそしる ・牛乳

今日のメインは、「**まつかぜやき**」でした。

鶏ひき肉の和風ハンバーグのようなふっくらふわふわのおかずです。

軟らかいので、カミカミ食(軟菜)もそのままの形状で提供しました。ただし、**カミカミ食(軟菜)には食べやすいように「とろみあん」をつけてみました。**

また、今回は栄養士・調理員さんのアイディアで、普通食は焼いていますが、カミカミ食(軟菜)は蒸して提供することで、より軟らかくして提供しています。

こちらが、カミカミ食(軟菜)のまつかぜやきです。



2015/10/20 [今日の給食～10月20日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

- ・コッペパン
- ・クリームゴールド(パン付けクリーム)
- ・オムレツミートソースかけ
- ・ポテトチーズ煮
- ・野菜たっぷりスープ
- ・牛乳

今日のメインディッシュは、「オムレツ」でした。  
プレーンオムレツにミートソースをかけた料理です。  
今回のオムレツはとてもふわふわしていて軟らかいので、  
カミカミ食(軟菜)のオムレツもそのままの形状で提供しました。  
上にかけるミートソースの具材だけは、安全に食べられるように再調理をしています。

必要に応じてスティック状にカットして、かじりとりの練習をしながら食べています。



2015/10/19 [今日の給食～10月19日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

- ・ごはん
- ・さけのてりやき
- ・かぼちゃの甘煮
- ・えごまみそあえ
- ・こづゆ
- ・牛乳

毎月19日は「ふくしま食育の日」ということで、  
今日は、郷土食こんだてでした。

こちらは、**会津の郷土料理「こづゆ」**です。  
丸くて小さなお麩や里芋、ニンジンなど具たくさんで  
優しい味付けです。



こちらは、「**えごまみそあえ**」です。



こちらは、「**かぼちゃの甘煮**」のゴックン食(ペースト)です。  
とろ〜りとしてとてもおいしいかぼちゃでした。



給食を通して、「郷土を愛する気持ち」も育てていきたいと考えています。

2015/10/15 [今日の給食～10月15日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

・ごはん ・コロッケ ・**ごま風味サラダ** ・ぶどう ・牛乳

今日のサラダは、胡麻ドレッシングでの味付けでした。

濃厚のごまの風味でもさっぱりとしているこのサラダは児童生徒にも大変人気です。

**カミカミ食(軟菜)のサラダですが、入っているニンジンは、一部をスティック状にして提**

## 供しました。

噛む練習に使ってもらっています。

しっかりと煮たニンジンは軟らかく、彩りも鮮やかです。



こちらがスティックニンジンです。



2015/10/09 [今日の給食～10月9日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

- ・しょうゆラーメン
- ・はるまき
- ・キャベツ
- ・ブルーベリーゼリー
- ・牛乳

ラーメンの具の1つ「チャーシュー」と、「はるまき」ですが、カミカミ食(軟菜)においてはパサつきやすいので、

とろみあんを付けました。

必要に応じて使って、おいしく食べやすくしています。

「チャーシュー」は煮汁あん、「はるまき」は中華あんです。

今日の給食はこちらです。(普通食)



こちらが、とろみあんです。  
右がはるまき用、左がチャーシュー用のあんです。



あんを混ぜて食べることで、  
味わいやすく、より安全に食べやすくなります。

2015/10/05 [今日の給食～10月5日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

(こんだて)

- ・ごはん
- ・さけのみそマヨネーズやき
- ・**こふきいも**
- ・ピーナツあえ
- ・オレンジ
- ・なすと玉ねぎのみそ汁
- ・牛乳

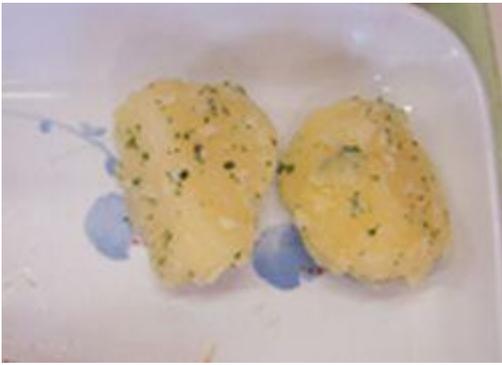
今日のこふきいも。ほんのり塩味でほっとする味付けです。

じゃがいもは、冷めると硬くなりやすいので、カミカミ食(軟菜)は、形を残さずとろっとした状態で提供しました。

それでも、「やっぱり形のあるいもで噛む練習がしたい！」という児童生徒のために、おまけで、小さめかつ少し崩れた部分のいもを形のあるまま出してみました。

軽く噛むだけで、口の中でほろほろと崩れるので、安全に噛む練習ができると思います。

こちらが普通食のこふきいもです。



こちらがカミカミ食(軟菜)のこふきいもです。  
左側にあるのが、噛む練習に使うこふきいもです。



2015/09/30 [今日の給食～9月30日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

今日の汁物は、**きのこ汁**です。  
具材として入っている豆腐ですが、**カミカミ食(軟菜)**と**モグモグ食(煮込み)**は絹ごし豆腐**を使い**、形のあるまま提供しました。

こちらがカミカミ食(軟菜)のきのこ汁です。



こちらがモグモグ食(煮込み)のきのこ汁です。



舌と上顎で押しつぶして食べる練習をしたり、口の動きを再確認したりしながら食べています。

2015/09/29 [今日の給食～9月29日～](#) | by: [食指導委員会1](#)

今日は火曜日なので、**パン食**です。

(こんだて)

- ・フルーツパン
- ・チキンチャップ
- ・コールスローサラダ
- ・オレンジ
- ・**肉団子入りクリームスープ**
- ・牛乳

本日のカミカミ食(軟菜)のクリームスープは、肉団子、じゃがいも、にんじん、玉ねぎを軟らかく煮込み、形のあるまま提供してみました。

こちらがクリームスープ(カミカミ食(軟菜))です。



味がよい上に、具たくさん

噛む練習にもなると好評でした。