



令和6年 4月 献立表



福岡市立西部療育センター

日(曜)	主食	副食	材 料 名			エネルギー(kcal)
			熱や力になる	血や肉や骨になる	体の調子を整える	
9(火) 17(水)	パン	ポークチャップ 南瓜のサラダ、ブロッコリー コンソメスープ、野菜ジュース	★パン ハヤシルウ ★マヨネーズ	豚肉、★ハム ★チーズ、★牛乳 ★生クリーム ★ベーコン	玉ねぎ、にんじん、しめじ 南瓜、マッシュルーム缶 きゅうり、ブロッコリー、白菜 パセリ、野菜ジュース	514
10(水) 30(火)	ごはん	鶏肉のごま竜田揚げ ツナサラダ、トマト 味噌汁、プリン	米、片栗粉 植物油、★ごま ★マヨネーズ ★プリン	鶏肉、ツナ缶 油揚げ、味噌	キャベツ、きゅうり、人参 パプリカ、トマト、茄子 玉ねぎ、小ネギ	490
11(木) 19(金)	カレー ライス	シーザーサラダ フライドポテト ゼリー	米、★カレールウ じゃが芋 ★シーザードレ Fポテト、ゼリー	豚肉、★ヨーグルト ★チーズ、★牛乳	玉ねぎ、トマト缶、にんじん ピーマン、りんご、キャベツ きゅうり	502
12(金) 25(木)	ごはん	牛肉の柳川風 豆腐じゃこサラダ けんちん汁、牛乳、バナナ	米、三温糖 里芋、オリーブ油 植物油	牛肉、★鶏卵 鶏肉、★しらす 豆腐、★ベーコン ★牛乳	ごぼう、玉ねぎ、にんじん 小ネギ、トマト、大葉、レモン バナナ	501
15(月) 23(火)	ごはん	炒り豆腐 キャベツとハムの酢の物 トマト、すまし汁、ヨーグルト	米、★ごま 三温糖、植物油 里芋	鶏肉、★鶏卵 木綿豆腐、★ハム ★ヨーグルト	干し椎茸、玉ねぎ、人参 グリーンピース、キャベツ、トマト 小松菜	432
16(火) 24(水)	ごはん	鮭マヨ ささみのさっぱりサラダ、トマト カレーポトフ、ヨーク	米、片栗粉 ★ごま、バター ★マヨネーズ じゃが芋	鮭、★スキム、豚肉 かつお節、ささみ 味噌、ウインナー ★ヨーク	パセリ、きゅうり、人参、梅肉 もやし、トマト、玉ねぎ、大根 キャベツ	480
18(木) 26(金)	ごはん	和風ハンバーグ スプリングサラダ、トマト 若竹汁、飲むヨーグルト	米、三温糖 パン粉、じゃが芋 ★マヨネーズ	牛肉、豚肉 ★鶏卵、★スキム ★牛乳、★ハム ★飲むヨーグルト	玉ねぎ、人参、きゅうり、トマト 乾燥わかめ、たけのこ水煮	519
22(月)	ごはん	中華オムレツ じゃがいもソテー 味噌汁、牛乳、オレンジ	米、ごま油 じゃが芋、★ごま 三温糖	★鶏卵、豚肉 味噌、★牛乳	玉ねぎ、人参、たけのこ水煮 干し椎茸、深ネギ、ピーマン パプリカ、南瓜、えのき茸 小ネギ、オレンジ	483

【ご案内】カレンダー式の献立表やレシピもご用意出来ますので、ご希望の方は担任までお知らせください。

※★印の食材はおひとりおひとりのアレルギーに対応するため、個別に除去や変更をしています。

※はんぺん、ウインナー、ごまドレッシングは卵・乳・小麦不使用です。カニカマは卵不使用です。

※都合により、献立を変更することがあります。おやつ、飲み物等は年齢によって異なることがあります。

♪ センターの給食はこんな給食です ♪

- ①基本は一汁二菜、栄養バランスを考えた献立です
季節の食材を取り入れ、食材の切り方も工夫をしています
- ②薄味を心がけ、素材を生かすようにしています
かつお・昆布・いりこで出汁を取っています
出汁をしっかり取ることで、素材の味を生かし旨味も引き出しています
- ③使用する食材は、国内産を選ぶようにしています
地産地消を意識して、食材を選ぶように努めています
- ④衛生面に十分配慮し、安心安全な給食作りに努めています
従事職員の健康チェックをはじめ、手洗い、消毒、作業エリアの分別
温度管理や加熱温度の確認など、衛生的な調理に取り組んでいます

給食について、気になることがありましたら、いつでもお声掛けください。
1年間、よろしく願い致します。

給食担当
安部(栄養士)
野崎、林



- ・センターの給食は、対象年齢が1歳児～成人までと幅広く、特別食の形態も多様になっています。
- ・初めての食材や調理方法に慣れ安心して食べることができるよう、サイクルメニューを取り入れています。
- ・西部療育センターのホームページにもレシピを掲載していますので、ぜひご覧ください◎