



令和6年4月 献立表

福岡市立東部療育センター

日 ／ 曜	献立名	材 料 名			エネルギー
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
11 ／ 木	カレーライス フレンチサラダ フライドポテト ヨーグルト 牛乳	米／じゃがいも／植 物油／★カレールウ ／三温糖／★シュ ーストリングポテト	牛肉／★粉チーズ／ ★ヨーグルト／★牛 乳 	玉ねぎ／人参／グリン ピース／キャベツ／きゅ うり	539
12 ／ 金	ご飯 鶏の唐揚げ のりごまサラダ 味噌汁 バナナ 牛乳 	米／片栗粉／植物油 ／三温糖／★マヨ ネーズ／★すりごま	鶏肉／★サラダチ ーズ／きざみのり／合 わせ味噌／★牛乳	しょうが／にんにく／ キャベツ／きゅうり／人 参／玉ねぎ／ひらたけ／ ねぎ／★バナナ	468
15 ／ 月	ロールパン チリコンカーン 南瓜のバター焼き オニオンスープ りんごゼリー 牛乳	★ロールパン／植物 油／★有塩バター／ 三温糖	牛ひき肉／大豆ク ラッシュ／ゼラチン ／★牛乳	にんにく／玉ねぎ／人参 ／トマト／かぼちゃ／ね ぎ／りんごジュース	393
16 ／ 火	ご飯 魚の西京焼き じゃが芋のそぼろ煮 けんちん汁 キウイ 牛乳 	米／三温糖／植物油 ／じゃがいも／ごま 油	★魚／米みそ／鶏ひ き肉／木綿豆腐／★ 牛乳	人参／玉ねぎ／しいたけ ／ごぼう／大根／深ねぎ ／キウイフルーツ	433
17 ／ 水	肉うどん 春野菜のグリル 元気ヨーグルト りんごジュース	★うどん／植物油／ 三温糖／じゃがいも ／オリーブ油	牛肉／ウィンナー／ ★元気ヨーグルト	玉ねぎ／人参／ねぎ／ス ナップエンドウ／りんご ジュース	364
18 ／ 木	ご飯 豆腐入り卵焼き 人参のきんぴら 味噌汁 バナナ 牛乳 	米／植物油／三温糖	★卵／絹ごし豆腐／ ★スキムミルク／豚 肉／合わせ味噌／★ 牛乳	人参／いんげん／玉ねぎ ／キャベツ／ねぎ／★バ ナナ	415
19 ／ 金	食パン いちごジャム ハンバーグ みそドレッシングサラダ 春野菜スープ みかんゼリー、牛乳 	★食パン／植物油／ ★パン粉／三温糖	牛ひき肉／豚ひき肉 ／★卵／★牛乳／米 みそ／鶏肉	いちごジャム／玉ねぎ／ 人参／キャベツ／きゅう り／もやし／スナップエ ンドウ	500
22 ／ 月	ご飯 鶏の唐揚げ のりごまサラダ 味噌汁 バナナ 牛乳 	米／片栗粉／植物油 ／三温糖／★マヨ ネーズ／★すりごま	鶏肉／★サラダチ ーズ／きざみのり／合 わせ味噌／★牛乳	しょうが／にんにく／ キャベツ／きゅうり／人 参／玉ねぎ／ひらたけ／ ねぎ／★バナナ	468

(★印はアレルギー除去対象食品です)

日 ／ 曜	献立名	材 料 名			エネルギー
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
23 ／ 火	カレーライス フレンチサラダ フライドポテト ヨーグルト りんごジュース	米／じゃがいも／植 物油／★カレールウ ／三温糖／★シュ ーストリングポテト	牛肉／★粉チーズ／ ★ヨーグルト 	玉ねぎ／人参／グリン ピース／キャベツ／きゅ うり／りんごジュース	539
24 ／ 水	ロールパン チリコンカーン 南瓜のバター焼き オニオンスープ りんごゼリー 牛乳	★ロールパン／植物 油／★有塩バター／ 三温糖 	牛ひき肉／大豆ク ラッシュ／ゼラチン ／★牛乳	にんにく／玉ねぎ／人参 ／トマト／かぼちゃ／ね ぎ／りんごジュース	393
25 ／ 木	ご飯 魚の西京焼き じゃが芋のそぼろ煮 けんちん汁 キウイ 牛乳	米／三温糖／植物油 ／じゃがいも／ごま 油	★魚／米みそ／鶏ひ き肉／木綿豆腐／★ 牛乳 	人参／玉ねぎ／しいたけ ／ごぼう／大根／深ねぎ ／キウイフルーツ	433
26 ／ 金	肉うどん 春野菜のグリル 元気ヨーグルト りんごジュース	★うどん／植物油／ 三温糖／じゃがいも ／オリーブ油	牛肉／ウィンナー／ ★元気ヨーグルト 	玉ねぎ／人参／ねぎ／ス ナップエンドウ／りんご ジュース	364
30 ／ 火	ご飯 豆腐入り卵焼き 人参のきんぴら 味噌汁 バナナ 牛乳	米／植物油／三温糖 	★卵／絹ごし豆腐／ ★スキムミルク／豚 肉／合わせ味噌／★ 牛乳	人参／いんげん／玉ねぎ ／キャベツ／ねぎ／★バ ナナ	415

※★印の食材は、当センターにおいて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。

※材料の都合により献立を変更することがあります。飲み物(牛乳など)は、年齢によって異なることがあります。

🌸ご入園、ご進級おめでとうございます🌸
園の給食は、旬の食材を中心にいろいろな食材を使い、
バランスの取れた献立作りを心がけています。

◆わかば園の給食◆

- ①基本は一汁二菜、デザートは旬のくだもの中心です
- ②味付けは薄く、素材の味を生かすようにしています
- ③使用する素材は、国内産を選ぶようにしています

♥東部療育センターの給食職員は、前田、菅、橋口です。
給食に関して気になることがございましたらお気軽にお尋ねください。