令和6年

福岡市立西部療育センター

3	4	5	6	7
月	火	水	木	金
カレーライス じゃこサラダ フライドポテト ヨーグルト	ジャージャー麺 ツナバンバンジー サラダ トマト 牛乳、オレンジ	ごはん チキンカツ ごまドレサラダ 味噌汁 ゼリー	パン 豆腐とチーズのオムレツ ポテトサラダ チキンスープ 野菜ジュース	ごはん 豚肉の生姜焼き 切干大根の和え物 トマト、味噌汁 牛乳、バナナ
10	11	12	13	14
月	火	水	木	金
ごはん 鶏肉マヨ焼き 南瓜と豚肉の煮物 すまし汁 プリン	ごはん 厚揚げとツナの カレー炒め きゅうりの酢の物 味噌汁、ヨーク	ごはん 魚の照り焼き 洋風肉じゃが、トマト すまし汁、ヨーグルト	ごはん 松風焼き キャベツのソテー かきたま汁、プリン	ごはん チキンカツ ごまドレサラダ 味噌汁 ゼリー
17	18	19	20	21
月	火	水	木	金
ごはん 揚げ魚のあんかけ さつま芋の甘煮 味噌汁 飲むヨーグルト	ごはん 鶏肉マヨ焼き 南瓜と豚肉の煮物 すまし汁 プリン	ジャージャー麺 ツナバンバンジー サラダ トマト 牛乳、オレンジ	ごはん 魚の照り焼き 洋風肉じゃが、トマト すまし汁、ヨーグルト	パン 豆腐とチーズのオムレツ ポテトサラダ チキンスープ 野菜ジュース
24	25	26	27	28
月	火	水	木	金
ごはん 厚揚げとツナの カレー炒め きゅうりの酢の物 味噌汁、ヨーク	ごはん 揚げ魚のあんかけ さつま芋の甘煮 味噌汁 飲むヨーグルト	ごはん 松風焼き キャベツのソテー かきたま汁、プリン	ごはん 豚肉の生姜焼き 切干大根の和え物 トマト、味噌汁 牛乳、バナナ	カレーライス じゃこサラダ フライドポテト ヨーグルト

・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HPにもレシピを掲載していますので、ぜひご覧ください☺
※仕入れ等の都合により、献立内容を変更することがあります。デザート等は年齢によって異なることがあります。