



令和6年



2 月	3 火	4 水	5 木	6 金
ごはん 魚の揚げ煮 キャベツとわかめの 酢の物 塩ちゃんこ汁 ヨーグ	ごはん 千草焼 レンコンとツナの 甘辛炒め 味噌汁 牛乳、バナナ	冬野菜カレー フレンチサラダ フライドポテト 野菜ジュース	ごはん 春雨のそぼろ煮 さつまいの白和え たまごスープ ヨーグルト	ちゃんぽん さつまいもとりんごの 重ね煮 ブロッコリー プリン
9 月	10 火	11 水	12 木	13 金
ごはん タンドリーチキン マカロニサラダ かぶのポトフ ゼリー	ごはん 青椒肉絲 胡瓜の中華漬け 春雨スープ プリン	ごはん チキンカツ ごまドレサラダ 白菜のスープ りんご	パン もみの木ハンバーグ 南瓜のサラダ ブロッコリー お星さまのスープ サンタさんの三色ゼリー	ごはん 鮭のムニエル レモンバターソース 和風ジャーマンポテト のっぺい汁 牛乳、みかん
16 月	17 火	18 水	19 木	20 金
ちゃんぽん さつまいもとりんごの 重ね煮 ブロッコリー プリン	ごはん 魚の揚げ煮 キャベツとわかめの 酢の物 塩ちゃんこ汁 ヨーグ	ごはん 春雨のそぼろ煮 さつまいの白和え たまごスープ ヨーグルト	ごはん チキンカツ ごまドレサラダ 白菜のスープ りんご	パン もみの木ハンバーグ 南瓜のサラダ ブロッコリー お星さまのスープ サンタさんの三色ゼリー
23 月	24 火	25 水	26 木	27 金
ごはん 千草焼 レンコンとツナの 甘辛炒め 味噌汁 牛乳、バナナ	ごはん タンドリーチキン マカロニサラダ かぶのポトフ ゼリー	ごはん 鮭のムニエル レモンバターソース 和風ジャーマンポテト のっぺい汁 牛乳、みかん	冬野菜カレー フレンチサラダ フライドポテト 野菜ジュース	冬休み 
30 月	31 火			
冬休み 	冬休み 			

- ・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。