令和７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 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	エネルギー
8／火	ご飯 鶏の照り焼き みそドレッシングサラダ けんちん汁 バナナ 牛乳	米／植物油／三温糖／ごま油	鶏肉／★ロースハム／米みそ／木綿豆腐／★牛乳	しょうが／キャベツ／きゅうり／もやし／人参／しいたけ／ごぼう／大根／深ねぎ／★バナナ	415
9／水	ご飯 煮魚 じゃがいものオーブン焼き 味噌汁 オレンジ 牛乳	米／三温糖／じゃがいも／植物油	★魚／ウィンナー／★とろけるチーズ／合わせ味噌／★牛乳	しょうが／玉ねぎ／人参／えのき／ねぎ／オレンジ	385
10／木	かしわうどん 高野豆腐のごま和え さつまいもの甘煮 元気ヨーグルト 牛乳	★うどん／植物油／三温糖／★すりごま／さつまいも	鶏肉／高野豆腐／★元気ヨーグルト／★牛乳	玉ねぎ／人参／しいたけ／ねぎ／大根／きゅうり	393
11／金	ご飯 豚肉のしょうが焼き 人参のきんぴら 味噌汁 フルーツゼリー 牛乳	米／植物油／★すりごま／三温糖	豚肉／鶏肉／合わせ味噌／★牛乳	しょうが／人参／いんげん／玉ねぎ／キャベツ／ひらたけ／ねぎ	465
14／月	チキンカレー 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	鶏肉／★ロースハム／★粉チーズ／★ヨーグルト／★牛乳	玉ねぎ／人参／トマト／キャベツ／きゅうり	522
15／火	ロールパン チリコンカーン 南瓜のバター焼き 春野菜スープ りんごゼリー 牛乳	★ロールパン／植物油／★バター／三温糖	牛ひき肉／大豆クラッシュ／鶏肉／ゼラチン／★牛乳	にんにく／玉ねぎ／人参／トマト／かぼちゃ／キャベツ／スナップエンドウ／りんごジュース	399
16／水	ご飯 鶏の唐揚げ のりごまサラダ すまし汁 ぶどうムース 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／木綿豆腐／★牛乳	しょうが／にんにく／キャベツ／きゅうり／人参／玉ねぎ／ねぎ	482
17／木	食パン いちごジャム ウインナーオムレツ 春野菜のソテー オニオンスープ バナナ 牛乳	★食パン／植物油	★卵／ウィンナー／★スキムミルク／鶏肉／★牛乳	いちごジャム／玉ねぎ／人参／キャベツ／スナップエンドウ／コーン／ねぎ／★バナナ	401
18／金	ご飯 煮魚 じゃがいものオーブン焼き 味噌汁 オレンジ 牛乳	米／三温糖／じゃがいも／植物油	★魚／ウィンナー／★とろけるチーズ／合わせ味噌／★牛乳	しょうが／玉ねぎ／人参／えのき／ねぎ／オレンジ	385

（★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	
21／月	ご飯 鶏の照り焼き みそドレッシングサラダ けんちん汁 バナナ 牛乳	米／植物油／三温糖／ごま油	鶏肉／★ロースハム／米みそ／木綿豆腐／　★牛乳	しょうが／キャベツ／きゅうり／もやし／人参／しいたけ／ごぼう／大根／深ねぎ／★バナナ	415
22／火	かしわうどん 高野豆腐のごま和え さつまいもの甘煮 元気ヨーグルト りんごジュース	★うどん／植物油／三温糖／★すりごま／さつまいも	鶏肉／高野豆腐／★元気ヨーグルト	玉ねぎ／人参／しいたけ／ねぎ／大根／きゅうり／りんごジュース	361
23／水	ご飯 豚肉のしょうが焼き 人参のきんぴら 味噌汁 フルーツゼリー 牛乳	米／植物油／★すりごま／三温糖	豚肉／鶏肉／合わせ味噌／★牛乳	しょうが／人参／いんげん／玉ねぎ／キャベツ／ひらたけ／ねぎ	465
24／木	チキンカレー 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	鶏肉／★ロースハム／★粉チーズ／★ヨーグルト	玉ねぎ／人参／トマト／キャベツ／きゅうり／りんごジュース	490
25／金	ロールパン チリコンカーン 南瓜のバター焼き 春野菜スープ りんごゼリー 牛乳	★ロールパン／植物油／★バター／三温糖	牛ひき肉／大豆クラッシュ／鶏肉／ゼラチン／★牛乳	にんにく／玉ねぎ／人参／トマト／かぼちゃ／キャベツ／スナップエンドウ／りんごジュース	399
28／月	ご飯 鶏の唐揚げ のりごまサラダ すまし汁 ぶどうムース 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／木綿豆腐／★牛乳	しょうが／にんにく／キャベツ／きゅうり／人参／玉ねぎ／ねぎ	482
30／水	食パン いちごジャム ウインナーオムレツ 春野菜のソテー オニオンスープ バナナ，牛乳	★食パン／植物油	★卵／ウィンナー／★スキムミルク／鶏肉／★牛乳	いちごジャム／玉ねぎ／人参／キャベツ／スナップエンドウ／コーン／ねぎ／★バナナ	401

※★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。