



令和7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(水) 18(金)	ごはん	鶏肉のごま竜田揚げ ツナサラダ 味噌汁、牛乳、バナナ	米、片栗粉 植物油、★ごま マヨネーズ	鶏肉、ツナ缶 油揚げ、味噌 ★牛乳	キャベツ、きゅうり、人参 レモン、大根、小ネギ バナナ	496
10(木) 23(水)	ごはん	鮭マヨ ささみのさっぱりサラダ カレースープ、野菜ジュース	米、片栗粉 植物油、★ごま マヨネーズ じゃが芋	鮭、★スキム かつお節、ささみ ウインナー	パセリ、きゅうり、人参、梅肉 もやし、大根、キャベツ 野菜ジュース	468
11(金) 24(木)	ごはん	炒り豆腐 キャベツとハムの酢の物 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 乾燥わかめ	421
14(月) 22(火)	カレー ライス	ごまドレサラダ フライドポテト ゼリー	米、★カレールウ じゃが芋 ★ごまドレッシング Fポテト、ゼリー	豚肉、★ヨーグルト ★牛乳、★カニカマ	玉ねぎ、トマト缶、人参 ピーマン、りんご、キャベツ きゅうり	496
15(火) 28(月)	ごはん	中華オムレツ じゃがいもソテー わかめスープ、ヨーク	米、ごま油 じゃが芋、★ごま 三温糖	鶏卵、豚肉 ツナ缶、★ヨーク	玉ねぎ、人参、たけのこ水煮 干し椎茸、ピーマン パプリカ、乾燥わかめ えのき茸	447
16(水)	パン	ポークチャップ 南瓜のサラダ コンソメスープ、ヨーグルト	★パン ハヤシルウ マヨネーズ	豚肉、★チーズ ★ハム、★ベーコン ★生クリーム ★ヨーグルト	玉ねぎ、人参、しめじ 南瓜、マッシュルーム缶 きゅうり、キャベツ、パセリ	506
17(木) 25(金)	ごはん	和風ハンバーグ スプリングサラダ 若竹汁、プリン	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 ★プリン	玉ねぎ、人参、きゅうり 乾燥わかめ、たけのこ水煮	535
21(月) 30(水)	ごはん	牛肉の柳川風 豆腐じゃこサラダ 味噌汁、飲むヨーグルト	米、三温糖 オリーブ油 植物油	牛肉、鶏卵、味噌 油揚げ、しらす 豆腐、★ベーコン ★飲むヨーグルト	ごぼう、玉ねぎ、人参 小ネギ、トマト、大葉、レモン 白菜	447

【ご案内】レシピを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

出汁をしっかりとることで、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、よろしくお願い致します。

* 給食担当 *
安部(栄養士)
野崎、林

- ・センターでは、通常の食形態の他に口腔機能に合わせたいくつかの形態を提供しています。
- ・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😊

