

令和7年



6月



福岡市立西部療育センター

| 2<br>月   | 3<br>火   | 4<br>水   | 5<br>木   | 6<br>金                                   |
|--|--|--|--|--|
| ごはん<br>鶏肉の<br>マヨネーズ焼き<br>彩りきんぴら<br>トマトスープ<br>プリン     | ごはん<br>豚肉の生姜焼き<br>切干大根の和え物<br>味噌汁<br>牛乳、オレンジ         | 親子うどん<br>さつま芋の<br>マヨチー焼き<br>トマト<br>給食ムース         | ごはん<br>厚揚げとツナの<br>カレー炒め<br>きゅうりの酢の物<br>味噌汁、ヨーグルト | ごはん<br>魚の煮つけ<br>チャプチェ<br>すまし汁<br>牛乳、バナナ  |
| 9<br>月   | 10<br>火  | 11<br>水  | 12<br>木  | 13<br>金                                  |
| パン<br>ミートオムレツ<br>春雨のサラダ<br>白菜のスープ<br>ヨーグルト           | バターチキンカレー<br>フレンチサラダ<br>フライドポテト<br>ゼリー               | ごはん<br>豚肉の生姜焼き<br>切干大根の和え物<br>味噌汁<br>牛乳、オレンジ     | ごはん<br>チキンカツ<br>ごまドレサラダ<br>味噌汁<br>プリン            | ごはん<br>松風焼き<br>キャベツのソテー<br>かきたま汁、ヨーク     |
| 16<br>月  | 17<br>火  | 18<br>水  | 19<br>木  | 20<br>金                                  |
| ごはん<br>揚げ魚の<br>甘酢あんかけ<br>味噌ドレサラダ<br>にら玉スープ<br>野菜ジュース | ごはん<br>鶏肉の<br>マヨネーズ焼き<br>彩りきんぴら<br>トマトスープ<br>プリン     | ごはん<br>厚揚げとツナの<br>カレー炒め<br>きゅうりの酢の物<br>味噌汁、ヨーグルト | ごはん<br>魚の煮つけ<br>チャプチェ<br>すまし汁<br>牛乳、バナナ          | 親子うどん<br>さつま芋の<br>マヨチー焼き<br>トマト<br>給食ムース |
| 23<br>月  | 24<br>火  | 25<br>水  | 26<br>木  | 27<br>金                                  |
| バターチキンカレー<br>フレンチサラダ<br>フライドポテト<br>ゼリー               | ごはん<br>揚げ魚の<br>甘酢あんかけ<br>味噌ドレサラダ<br>にら玉スープ<br>野菜ジュース | パン<br>ミートオムレツ<br>春雨のサラダ<br>白菜のスープ<br>ヨーグルト       | ごはん<br>松風焼き<br>キャベツのソテー<br>かきたま汁、ヨーク             | ごはん<br>チキンカツ<br>ごまドレサラダ<br>味噌汁<br>プリン    |
| 30<br>月  |  |  |  |  |
| ごはん<br>ひじきのコロッケ<br>人参のマリネ風<br>豆乳スープ<br>飲むヨーグルト       |  |  |  |  |

・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。