

令和7年



	1	2	3	4
	火	水	木	金
	鮭のスープスパゲティ 大学芋風 豆腐とじゃこのサラダ プリン	ごはん 豚肉とキャベツの 味噌炒め 春雨の酢の物 わかめスープ ヨーグルト	ごはん 魚のタンドリー焼き ひじきのナムル 冬瓜のスープ 牛乳、バナナ	ごはん 擬製(ぎせい)豆腐 マカロニサラダ 具たっぷり味噌汁 給食ムース
7 月	8 火	9 水	10 木	11 金
ごはん 星のコロッケ シーザーサラダ 天の川そうめん汁 七夕ゼリー	ごはん 焼きメンチカツ 南瓜のミルク煮 納豆汁 飲むヨーグルト	ごはん 魚の洋風焼き 粉ふき芋、トマト コンソメスープ 牛乳、オレンジ	パン 大豆のミートソース煮 チキンサラダ イタリアンスープ 野菜ジュース	ごはん 鶏肉のから揚げ 野菜のカレーマリネ 味噌汁 プリン
14 月	15 火	16 水	17 木	18 金
鮭のスープスパゲティ 大学芋風 豆腐とじゃこのサラダ プリン	ごはん 切干大根入り卵焼き なすのごま味噌炒め すまし汁 ゼリー	ハヤシライス ごまドレサラダ フライドポテト ヨーク	ごはん 擬製(ぎせい)豆腐 マカロニサラダ 具たっぷり味噌汁 給食ムース	ごはん 魚のタンドリー焼き ひじきのナムル 冬瓜のスープ 牛乳、バナナ
21 月	22 火	23 水	24 木	25 金
うみの日	ごはん 星のコロッケ シーザーサラダ 天の川そうめん汁 七夕ゼリー	ごはん 焼きメンチカツ 南瓜のミルク煮 納豆汁 飲むヨーグルト	ごはん 豚肉とキャベツの 味噌炒め 春雨の酢の物 わかめスープ ヨーグルト	パン 大豆のミートソース煮 チキンサラダ イタリアンスープ 野菜ジュース
28 月	29 火	30 水	31 木	
ごはん 鶏肉のから揚げ 野菜のカレーマリネ 味噌汁 プリン	ごはん 魚の洋風焼き 粉ふき芋、トマト コンソメスープ 牛乳、オレンジ	ごはん 切干大根入り卵焼き なすのごま味噌炒め すまし汁 ゼリー	ハヤシライス ごまドレサラダ フライドポテト ヨーク	

・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にもレシポ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。
 ※センターで使用しているお米は、令和6年度産「ヒノヒカリ」です。銘柄が変更になる場合はお知らせ致します。