

令和7年



福岡市立西部療育センター

1 月	2 火	3 水	4 木	5 金
ハヤシライス ごまドレサラダ フライドポテト ヨーグ	ごはん 麻婆豆腐 ツナとキャベツの チヂミ 中華スープ 給食ムース	肉うどん 南瓜のサラダ トマト ゼリー	ごはん 魚の野菜マリネ マカロニの ケチャップソテー 味噌汁 野菜ジュース	ごはん 鶏肉の照り焼き 切干大根の マヨポン和え トマト、にら玉スープ ゼリー
8 月	9 火	10 水	11 木	12 金
ごはん 五目卵焼き なすバターポン酢 味噌汁 プリン	パン チキンカツ コールスローサラダ レタスとトマトのスープ 牛乳、バナナ	ごはん 魚のピザ じゃがいものそぼろ煮 味噌汁 ヨーグルト	ごはん ひじき入りハンバーグ レモン酢和え コンソメスープ 牛乳、梨	ごはん 豚肉と茄子の 味噌炒め 中華風冷奴 すまし汁 飲むヨーグルト
15 月	16 火	17 水	18 木	19 金
敬老の日	肉うどん 南瓜のサラダ トマト ゼリー	ハヤシライス ごまドレサラダ フライドポテト ヨーグ	ごはん 鶏肉の照り焼き 切干大根の マヨポン和え トマト、にら玉スープ ゼリー	ごはん 魚の野菜マリネ マカロニの ケチャップソテー 味噌汁 野菜ジュース
22 月	23 火	24 水	25 木	26 金
ごはん 麻婆豆腐 ツナとキャベツの チヂミ 中華スープ 給食ムース	秋分の日	ごはん 五目卵焼き なすバターポン酢 味噌汁 プリン	ごはん 豚肉と茄子の 味噌炒め 中華風冷奴 すまし汁 飲むヨーグルト	ごはん ひじき入りハンバーグ レモン酢和え コンソメスープ 牛乳、梨
29 月	30 火			
パン チキンカツ コールスローサラダ レタスとトマトのスープ 牛乳、バナナ	ごはん 魚のピザ じゃがいものそぼろ煮 味噌汁 ヨーグルト			9月21日 《日曜参観》 カレーライス フレンチサラダ トマト、野菜スープ プリン

・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。
 ※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。