



令和7年



1 月	2 火	3 水	4 木	5 金
ごはん 千草焼 レンコンとツナの 甘辛炒め 味噌汁 牛乳、バナナ	ごはん 鮭のムニエル レモンバターソース 和風ジャーマンポテト すまし汁 飲むヨーグルト	ちゃんぽん さつまいもとりんごの 重ね煮 ブロッコリー プリン	ごはん 青椒肉絲 胡瓜と かにかまの和え物 中華スープ ヨーグ	冬野菜カレー フレンチサラダ フライドポテト 野菜ジュース
8 月	9 火	10 水	11 木	12 金
ごはん チキンカツ ごまドレサラダ 白菜の味噌汁 プリン	ごはん 千草焼 レンコンとツナの 甘辛炒め 味噌汁 牛乳、バナナ	ごはん タンドリーチキン マカロニサラダ かぶのスープ ヨーグルト	ごはん 魚の揚げ煮 キャベツとわかめの 酢の物 塩ちゃんこ汁 ゼリー	ごはん 春雨のそぼろ煮 さつま芋の白和え たまごスープ 牛乳、みかん
15 月	16 火	17 水	18 木	19 金
冬野菜カレー フレンチサラダ フライドポテト 野菜ジュース	ちゃんぽん さつまいもとりんごの 重ね煮 ブロッコリー プリン	パン ポテトとトマトの グラタン パンプキンサラダ ブロッコリー オニオンスープ 三色ゼリー	ごはん タンドリーチキン マカロニサラダ かぶのスープ ヨーグルト	ごはん 青椒肉絲 胡瓜と かにかまの和え物 中華スープ ヨーグ
22 月	23 火	24 水	25 木	26 金
ごはん 鮭のムニエル レモンバターソース 和風ジャーマンポテト すまし汁 飲むヨーグルト	パン ポテトとトマトの グラタン パンプキンサラダ ブロッコリー オニオンスープ 三色ゼリー	ごはん チキンカツ ごまドレサラダ 白菜の味噌汁 プリン	ごはん 春雨のそぼろ煮 さつま芋の白和え たまごスープ 牛乳、みかん	ごはん 魚の揚げ煮 キャベツとわかめの 酢の物 塩ちゃんこ汁 ゼリー
29 月	30 火	31 水		
冬休み→				

・センターの給食は、対象年齢が1歳児～成人までと幅広く特別食の形態も多様になっています。
 ・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。