



令和7年



1	2	3	4	5
月	火	水	木	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 プロッコリー 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 ヨーグルト	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	9	10	11	12
月	火	水	木	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	16	17	18	19
月	火	水	木	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 プロッコリー 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 プロッコリー 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 ヨーグルト
22	23	24	25	26
月	火	水	木	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 プロッコリー 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	30	31		
月	火	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。