



令和8年 4月 献立表



福岡市立西部療育センター

日(曜)	主食	副食	材 料 名			エネルギー(kcal)
			熱や力になる	血や肉や骨になる	体の調子を整える	
9(木) 22(水)	ごはん	鶏肉のから揚げ ツナサラダ かき卵味噌汁、ヨーグ	米、片栗粉 植物油 マヨネーズ	鶏肉、ツナ缶 木綿豆腐、鶏卵 味噌、★ヨーグ	キャベツ、きゅうり、人参 玉ねぎ、小ネギ	444
10(金) 20(月)	ごはん	青椒肉絲(チンジャオロース) 南瓜の含め煮 はんぺん汁、牛乳、バナナ	米、ごま油 三温糖、片栗粉	牛肉、はんぺん ★牛乳	ピーマン、パプリカ、玉ねぎ たけのこ水煮、南瓜 えのき茸、人参、小松菜 バナナ	473
13(月) 28(火)	カレー ライス	シーザーサラダ フライドポテト 飲むヨーグルト	米、★カレールウ じゃが芋 ★シーザードレ フライドポテト	豚肉、★ヨーグルト ★牛乳、★チーズ ★飲むヨーグルト	玉ねぎ、トマト缶、人参 ピーマン、りんご、キャベツ きゅうり	527
14(火) 27(月)	ごはん	ポークチャップ 春キャベツとハムの酢の物 味噌汁、ヨーグルト	米、ハヤシルウ 三温糖、★ごま	豚肉、★ハム ★生クリーム 厚揚げ、味噌 ★ヨーグルト	玉ねぎ、人参、しめじ マッシュルーム缶 キャベツ、小ネギ	433
15(水) 23(木)	パン	ミートオムレツ 鶏ときのこのソテー コンソメスープ、野菜ジュース	★パン、★バター オリーブ油 じゃが芋	豚肉、鶏卵 ★チーズ、★牛乳 鶏肉、★ベーコン	玉ねぎ、人参、ピーマン えのき茸、しめじ、生椎茸 パセリ、キャベツ、セロリ 野菜ジュース	523
16(木) 24(金)	ごはん	ハンバーグ しらすと春野菜のパスタ 若竹汁、プリン	米、パン粉 オリーブ油 パスタ乾麺 ★バター	牛肉、豚肉 鶏卵、★スキム ★牛乳、しらす干し ★プリン	玉ねぎ、人参、キャベツ アスパラガス、乾燥わかめ たけのこ水煮	503
17(金) 30(木)	ごはん	鮭マヨ ささみのさっぱりサラダ 味噌汁、給食ムース	米、小麦粉 片栗粉、植物油 マヨネーズ ★ごま	鮭、★スキム 鶏肉、油揚げ かつお節、味噌 ★給食ムース	パセリ、きゅうり、人参 もやし、白菜、玉ねぎ 小ネギ	479
21(火)	ごはん	魚の焼きカレー風 野菜のそぼろ炒め 味噌汁、ゼリー	米、★カレールウ ごま油、じゃが芋 ゼリー	白身魚、★牛乳 ★生クリーム ★チーズ、豚肉 味噌	玉ねぎ、人参、キャベツ ピーマン、小ネギ	444

【ご案内】レシピをご希望の方は担任までお知らせください😊

※★印の食材はおひとりおひとりのアレルギーに対応するため、個別に除去や変更をしています。

※はんぺん、ウインナー、ごまドレッシングは卵・乳・小麦不使用です。カニカマは卵不使用です。

※都合により、献立を変更することがあります。おやつ、飲み物等は年齢によって異なることがあります。

♪ センターの給食はこんな給食です ♪

- ①基本は一汁二菜、栄養バランスを考えた献立です
季節の食材を取り入れ、食材の切り方も工夫をしています
- ②薄味を心がけ、素材を生かすようにしています
かつお・昆布・いりこで出汁を取っています
出汁をしっかりとることで、素材の味を生かし旨味も引き出しています
- ③使用する食材は、国内産を選ぶようにしています
地産地消を意識して、食材を選ぶように努めています
- ④衛生面に十分配慮し、安心安全な給食作りに努めています
従事職員の健康チェックをはじめ、手洗い、消毒、作業エリアの分別
温度管理や加熱温度の確認など、衛生的な調理に取り組んでいます

給食について気になる事
がありましたら、いつでも
お声掛けください。1年間、
よろしくお願い致します。

* 給食担当 *
安部(栄養士)
野崎、林



- ・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ホームページにもレシピを掲載していますので、ぜひご覧ください😊