



❀ ご入園、ご進級おめでとうございます ❀
 園の給食は、旬の食材を中心にいろいろな食材を使い、
 バランスの取れた献立作りを心がけています。



令和8年4月 献立表

福岡市立東部療育センター

日 ／ 曜	献立名	材 料 名			エネルギー
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
9 ／ 木	ご飯 鶏肉のトマト煮 ひじきのサラダ 味噌汁 バナナ 牛乳	米／植物油／★マヨネーズ	鶏肉もも／★ロースハム／油揚げ／合わせ味噌／★牛乳 	にんにく／干ひじき／きゅうり／人参／玉ねぎ／ねぎ／バナナ	439
10 ／ 金	ご飯 魚の西京焼き 肉じゃが すまし汁 オレンジ 牛乳	米／三温糖／植物油／じゃがいも 	魚／米みそ／牛肉スライス／木綿豆腐／★牛乳	人参／玉ねぎ／グリーンピース／しいたけ／ねぎ／オレンジ	446
13 ／ 月	カレーライス フレンチサラダ フライドポテト ヨーグルト りんごジュース	米／じゃがいも／植物油／★カレールウ／三温糖	牛肉スライス／★粉チーズ／★ヨーグルト 	玉ねぎ／人参／グリーンピース／キャベツ／きゅうり／りんごジュース	511
14 ／ 火	ご飯 塩唐揚げ 胡瓜の胡麻和え 味噌汁 バナナ 牛乳	米／三温糖／片栗粉／植物油／すりごま	鶏肉もも／合わせ味噌／★牛乳	しょうが／にんにく／きゅうり／人参／えのき／キャベツ／ひらたけ／ねぎ／バナナ	406
15 ／ 水	ご飯 和風オムレツ 高野豆腐の五目煮 すまし汁 りんごゼリー 牛乳	米／植物油／三温糖 	★卵／鶏ひき肉／★スキムミルク／高野豆腐／鶏肉もも／乾燥わかめ／ゼラチン／★牛乳	玉ねぎ／人参／水菜／しいたけ／ねぎ／りんごジュース	428
16 ／ 木	人参パン 魚のカレームニエル 洋風きんぴら オニオンスープ オレンジ 牛乳	★人参パン／★薄力粉／★有塩バター／じゃがいも／植物油／三温糖	魚／牛肉スライス／★牛乳	人参／ピーマン／しいたけ／玉ねぎ／ねぎ／オレンジ 	400
17 ／ 金	ご飯 豚肉のねぎ味噌炒め キャベツとレモンのサラダ すまし汁 いちごムース 牛乳	米／植物油／三温糖／すりごま	豚肉スライス／米みそ／★ロースハム／★いちごムース／★牛乳	しょうが／深ねぎ／キャベツ／きゅうり／人参／レモン果汁／玉ねぎ／えのき／ねぎ	507
20 ／ 月	ジャージャー麺 春野菜のグリル チキンスープ 元気ヨーグルト りんごジュース	★蒸し中華めん／ごま油／三温糖／片栗粉／じゃがいも／オリーブ油	豚ひき肉／赤みそ／鶏肉もも／★元気ヨーグルト 	玉ねぎ／人参／ピーマン／しいたけ／しょうが／にんにく／スナップエンドウ／キャベツ／パセリ／りんごジュース	439

(★印はアレルギー除去対象食品です)

日 曜	献立名	材 料 名			エネルギー
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
21 火	ご飯 鶏肉のトマト煮 ひじきのサラダ 味噌汁 バナナ 牛乳	米／植物油／★マヨネーズ 	鶏肉もも／★ロースハム／油揚げ／合わせ味噌／★牛乳 	にんにく／干ひじき／きゅうり／人参／玉ねぎ／ねぎ／バナナ	439
22 水	ご飯 魚の西京焼き 肉じゃが すまし汁 オレンジ 牛乳	米／三温糖／植物油／じゃがいも	魚／米みそ／牛肉スライス／木綿豆腐／★牛乳 	人参／玉ねぎ／グリーンピース／しいたけ／ねぎ／オレンジ	446
23 木	ご飯 塩唐揚げ 胡瓜の胡麻和え 味噌汁 バナナ 牛乳	米／三温糖／片栗粉／植物油／すりごま	鶏肉もも／合わせ味噌／★牛乳	しょうが／にんにく／きゅうり／人参／えのき／キャベツ／ひらたけ／ねぎ／バナナ	406
24 金	カレーライス フレンチサラダ フライドポテト ヨーグルト りんごジュース 《誕生会》	米／じゃがいも／植物油／★カレールウ／三温糖 	牛肉スライス／★粉チーズ／★ヨーグルト	玉ねぎ／人参／グリーンピース／キャベツ／きゅうり／りんごジュース	511
27 月	ご飯 和風オムレツ 高野豆腐の五目煮 すまし汁 りんごゼリー 牛乳	米／植物油／三温糖	★卵／鶏ひき肉／★スキムミルク／高野豆腐／鶏肉もも／乾燥わかめ／ゼラチン／★牛乳	玉ねぎ／人参／水菜／しいたけ／ねぎ／りんごジュース	428
28 火	人参パン 魚のカレームニエル 洋風きんぴら オニオンスープ オレンジ 牛乳	★人参パン／★薄力粉／★有塩バター／じゃがいも／植物油／三温糖	魚／牛肉スライス／★牛乳 	人参／ピーマン／しいたけ／玉ねぎ／ねぎ／オレンジ	400
30 木	ご飯 豚肉のねぎ味噌炒め キャベツとレモンのサラダ すまし汁 いちごムース 牛乳	米／植物油／三温糖／すりごま 	豚肉スライス／米みそ／★ロースハム／★牛乳	しょうが／深ねぎ／キャベツ／きゅうり／人参／レモン果汁／玉ねぎ／えのき／ねぎ	469

※★印の食材は、当センターにおいて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。
 ※材料の都合により、献立を変更することがあります。飲み物(牛乳など)は、年齢によって異なることがあります。

◆わかば園の給食◆

- ①基本は一汁二菜、デザートは旬のくだもの中心です
- ②味付けは薄く、素材の味を生かすようにしています
- ③使用する素材は、国内産を選ぶようにしています

♥東部療育センターの給食職員は、前田、橋口、菅です。
 給食に関して気になることがございましたら
 お気軽にお尋ねください。

