

令和8年



福岡市立西部療育センター

| 1<br>月   | 2<br>火   | 3<br>水   | 4<br>木  | 5<br>金  |
|--|--|--|---|---|
| ごはん<br>豚肉の生姜焼き<br>じゃがコロサラダ<br>味噌汁<br>ヨーグルト     | ごはん<br>揚げ魚の<br>甘酢あんかけ<br>味噌ドレサラダ<br>すまし汁<br>野菜ジュース | カレーライス<br>フレンチサラダ<br>フライドポテト<br>ゼリー                | ごはん<br>豚肉の韓国風炒め<br>切干大根の炒り煮<br>わかめスープ<br>牛乳、バナナ | 親子うどん<br>さつまいもの<br>マヨチー焼き<br>トマト<br>ヨーグ         |
| 8<br>月   | 9<br>火   | 10<br>水  | 11<br>木   | 12<br>金   |
| パン<br>なすのミートグラタン<br>人参のマリネ<br>豆乳スープ<br>ゼリー     | ごはん<br>バーベキューチキン<br>野菜ソテー<br>トマトスープ<br>飲むヨーグルト     | ごはん<br>焼きメンチカツ<br>マカロニソテー<br>味噌汁<br>牛乳、オレンジ        | ごはん<br>魚の煮つけ<br>カレーきんぴら<br>にら玉スープ<br>ヨーグルト      | ごはん<br>チキンカツ<br>ごまドレサラダ<br>味噌汁<br>給食ムース         |
| 15<br>月  | 16<br>火  | 17<br>水  | 18<br>木   | 19<br>金   |
| ごはん<br>中華オムレツ<br>チャプチェ<br>豆腐とコーンのスープ<br>プリン    | ごはん<br>豚肉の生姜焼き<br>じゃがコロサラダ<br>味噌汁<br>ヨーグルト         | ごはん<br>揚げ魚の<br>甘酢あんかけ<br>味噌ドレサラダ<br>すまし汁<br>野菜ジュース | カレーライス<br>フレンチサラダ<br>フライドポテト<br>ゼリー             | ごはん<br>豚肉の韓国風炒め<br>切干大根の炒り煮<br>わかめスープ<br>牛乳、バナナ |
| 22<br>月  | 23<br>火  | 24<br>水  | 25<br>木   | 26<br>金   |
| ごはん<br>バーベキューチキン<br>野菜ソテー<br>トマトスープ<br>飲むヨーグルト | ごはん<br>中華オムレツ<br>チャプチェ<br>豆腐とコーンのスープ<br>プリン        | 親子うどん<br>さつまいもの<br>マヨチー焼き<br>トマト<br>ヨーグ            | ごはん<br>チキンカツ<br>ごまドレサラダ<br>味噌汁<br>給食ムース         | ごはん<br>魚の煮つけ<br>カレーきんぴら<br>にら玉スープ<br>ヨーグルト      |
| 29<br>月  | 30<br>火  |  |   | 28<br>日曜参観                                      |
| ごはん<br>焼きメンチカツ<br>マカロニソテー<br>味噌汁<br>牛乳、オレンジ    | パン<br>なすのミートグラタン<br>人参のマリネ<br>豆乳スープ<br>ゼリー         |  |   | ごはん<br>白身魚のカレーフライ<br>シーザーサラダ<br>味噌汁<br>バナナ      |

・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。