



令和8年

8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	
3(月) 25(火)	ごはん	鮭のタルタル焼き ささみと梅のさっぱりサラダ 味噌汁、飲むヨーグルト	米、マヨネーズ 春雨、ごま、三温糖	鮭、鶏肉、★鶏卵 木綿豆腐、味噌 かつお節 ★飲むヨーグルト	玉ねぎ、パセリ、人参 胡瓜、大葉、ねり梅 南瓜	533
4(火) 24(月)	ジャージャー 麺	ツナバンバンジー トマト、きのこスープ プリン	中華麺、ごま油 片栗粉、ごま	豚肉、甜麺醬 スキム、ツナ缶 米味噌、★プリン	玉ねぎ、人参、生姜 にんにく、ピーマン、椎茸 もやし、きゅうり、トマト しめじ、えのき茸、パセリ	476
5(水) 20(木)	夏野菜 カレー	ごまドレサラダ フライドポテト ヨーグルト	米、★カレールウ フライドポテト 植物油、ごまドレ	豚肉、★ヨーグルト 牛乳、カニカマ	玉ねぎ、南瓜、なす、人参 トマト缶、りんご、パプリカ きゅうり、キャベツ	534
6(木) 26(水)	ごはん	鶏肉と野菜のマヨポン炒め 南瓜と厚揚げの煮物 味噌汁、牛乳、バナナ	米、マヨネーズ じゃが芋、三温糖	鶏肉、豚肉 厚揚げ、味噌 ★牛乳	玉ねぎ、人参、しめじ えのき茸、枝豆、南瓜 小ネギ、バナナ	512
7(金) 27(木)	パン	スペイン風オムレツ マカロニサラダ コンソメスープ、ゼリー	パン、じゃが芋 オリーブ油、マカロニ ★マヨネーズ ゼリー	★鶏卵、チーズ スキム、牛乳 ツナ缶、ベーコン ハム、生クリーム	玉ねぎ、グリーンピース 人参、胡瓜、キャベツ セロリ	520
10(月) 28(金)	ごはん	夏の松風焼き ひじきの炒り煮 すまし汁、野菜ジュース	米、パン粉、ごま 植物油、里芋	鶏肉、木綿豆腐 鶏卵、米みそ、スキム 豚肉、油揚げ	玉ねぎ、人参、大葉 乾燥ひじき、インゲン 小松菜、野菜ジュース	445
21(金) 31(月)	ごはん	豚肉のマリネ じゃが芋のそぼろ煮 味噌汁、ヨーグ	米、三温糖 オリーブ油 じゃが芋	豚肉、鶏肉 厚揚げ、味噌 ★ヨーグ	玉ねぎ、人参、しめじ ピーマン、パプリカ グリーンピース、えのき茸 小ネギ	449

【ご案内】給食の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。

※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。



「食」についての 学習会を開催しました

7月13日(月)、のびのび園の保護者対象に
給食の献立や調理の工夫、偏食についての話と
試食を行いました。(出席者15名)

★感想のご紹介(一部抜粋)

- ・自宅では食べない野菜(サラダ)を給食では食べる理由が分かりました。
- ・出汁を取る大切さを改めて感じました。
- ・蒸した野菜と茹でた野菜の味の違いが分かって面白かったです。
- ・給食の試食もおいしかったです。
- ・安全面や衛生面について対策がしっかりされていると感じました。
- ・偏食で悩んでいるが、気持ちが楽になりました。

その他にも沢山の声を頂きました。
ご参加いただきありがとうございました。



資料をご希望の方は担任までお声掛けください☺

学習会でもご紹介した動画は
こちらから↓↓



西部療育センターホームページより

「メニュー」



「お知らせ」



「アーカイブ」より「2024年6月」を選択

【給食紹介】動画①～④



からご覧いただけます☺

内容

- ・パンステック(カリカリパン)の作り方
- ・野菜の下処理方法(トマト、キュウリ、キャベツ)
- ・出汁の取り方
- ・人参ステックの作り方