

令和5年



福岡市立西部療育センター

		1 水	2 木	3 金
		パン ミートローフ ツナサラダ、トマト かぶのスープ、ヨーグ	ごはん すき焼き風 レンコンサラダ すまし汁 ヨーグルト	
6 月	7 火	8 水	9 木	10 金
ごはん 豚肉の韓国風炒め 高野豆腐の卵とじ わかめスープ プリン	親子うどん さつまいもの甘煮 ブロッコリー 牛乳、バナナ	ハヤシライス ごまドレサラダ フライドポテト 野菜ジュース	ごはん 魚の磯フライ 白菜とりんごのサラダ 根菜スープ プリン	ごはん 和風オムレツ 切り干し大根の炒り煮 味噌汁、ヨーグルト
13 月	14 火	15 水	16 木	17 金
ごはん チキン南蛮 タルタルソース ブロッコリーの和え物 味噌汁 飲むヨーグルト	ごはん 魚の焼きカレー風 粉ふき芋、トマト 味噌汁、ゼリー	ごはん すき焼き風 レンコンサラダ すまし汁 ヨーグルト	パン ミートローフ ツナサラダ、トマト かぶのスープ、ヨーグ	ごはん 豚肉の韓国風炒め 高野豆腐の卵とじ わかめスープ プリン
20 月	21 火	22 水	23 木	24 金
親子うどん さつまいもの甘煮 ブロッコリー 牛乳、バナナ	ごはん 大根のマーボー風 もやしの酢の物 生姜スープ 牛乳、りんご	ごはん 魚の磯フライ 白菜とりんごのサラダ 根菜スープ プリン		ハヤシライス ごまドレサラダ フライドポテト 野菜ジュース
27 月	28 火	29 水	30 木	
ごはん 魚の焼きカレー風 粉ふき芋、トマト 味噌汁、ゼリー	ごはん チキン南蛮 タルタルソース ブロッコリーの和え物 味噌汁 飲むヨーグルト	ごはん 大根のマーボー風 もやしの酢の物 生姜スープ 牛乳、りんご	ごはん 和風オムレツ 切り干し大根の炒り煮 味噌汁、ヨーグルト	

- ・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😊