

令和5年



	1	2	3	4
	火	水	木	金
	ごはん 魚の梅照り焼き ひじきのサラダ、トマト 味噌汁 プリン	ごはん 豚肉のマリネ 南瓜のサラダ 味噌汁 ヨーグルト	ごはん 豆腐のハンバーグ みそかんぷら、トマト すまし汁 野菜ジュース	ごはん 鶏肉のごま竜田揚げ 蒸しなすポン酢 味噌汁 ヨーク
7	8	9	10	11
月	火	水	木	金
五目ソーメン 肉じゃが トマト 牛乳、バナナ	ごはん かに玉風あんかけ 豚肉と野菜のソテー 中華スープ 飲むヨーグルト	パン 魚のフライ キャベツのサラダ ミネストローネスープ プリン	夏野菜のカレーライス ごまドレッシングサラダ フライドポテト 牛乳、オレンジ	
14	15	16	17	18
月	火	水	木	金
夏休み→				
21	22	23	24	25
月	火	水	木	金
←夏休み	ごはん 豚肉のマリネ 南瓜のサラダ 味噌汁 ヨーグルト	夏野菜のカレーライス ごまドレッシングサラダ フライドポテト 牛乳、オレンジ	パン 魚のフライ キャベツのサラダ ミネストローネスープ プリン	ごはん 豆腐のハンバーグ みそかんぷら、トマト すまし汁 野菜ジュース
28	29	30	31	
月	火	水	木	
ごはん 魚の梅照り焼き ひじきのサラダ、トマト 味噌汁 プリン	五目ソーメン 肉じゃが トマト 牛乳、バナナ	ごはん かに玉風あんかけ 豚肉と野菜のソテー 中華スープ 飲むヨーグルト	ごはん 鶏肉のごま竜田揚げ 蒸しなすポン酢 味噌汁 ヨーク	

- ・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😊