



令和5年 4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	
11(火) 19(水)	ごはん	和風ハンバーグ スプリングサラダ、トマト 若竹汁、野菜ジュース	米、片栗粉 ★マヨネーズ ★パン粉、三温糖 じゃが芋	牛肉、豚肉 ★スキム、★鶏卵 ★牛乳、★ハム	玉ねぎ、にんじん、きゅうり トマト、乾燥わかめ 水煮たけのこ、野菜ジュース	501
12(水) 25(火)	ごはん	ポークチャップ 南瓜のサラダ、ブロッコリー 味噌汁、牛乳、バナナ	米、ハヤシルウ ★マヨネーズ 植物油	豚肉、★ハム ★チーズ、★牛乳 ★生クリーム、味噌 厚揚げ	玉ねぎ、にんじん、しめじ かぼちゃ、マッシュルーム缶 きゅうり、ブロッコリー、小ネギ バナナ	586
13(木)	ハヤシ ライス	ごまドレサラダ フライドポテト プリン	米、ハヤシルウ ★ごまドレッシング フライドポテト デミソース	豚肉、★生クリーム ★牛乳、★カニカマ ★プリン	玉ねぎ、人参、トマト缶、りんご マッシュルーム缶、キャベツ グリーンピース、きゅうり	533
14(金) 24(月)	ごはん	麻婆豆腐 きゅうりの酢の物 中華スープ、飲むヨーグルト	米、片栗粉 三温糖、★ごま油 ★ごま、春雨	豚肉、豆腐、★甜面醬 ★しらす、★錦糸卵 ★スキム、★ベーコン ★飲むヨーグルト	玉ねぎ、人参、小ネギ 干し椎茸、きゅうり、生椎茸 乾燥わかめ、レモン	433
17(月) 28(金)	カレー ライス	シーザーサラダ フライドポテト プリン	米、★カレールウ じゃが芋 ★シーザードレ フライドポテト	豚肉、★ヨーグルト ★チーズ、★牛乳 ★プリン	玉ねぎ、トマト缶、にんじん ピーマン、りんご、キャベツ きゅうり	538
18(火) 26(水)	ごはん	鮭マヨ ささみのさっぱりサラダ、トマト どさん子汁、ヨーグルト	米、片栗粉 ★ごま、バター ★マヨネーズ じゃが芋	鮭、★スキム、豚肉 かつお節、ささみ 味噌、★ヨーグルト	パセリ、きゅうり、人参、梅肉 もやし、トマト、玉ねぎ 小松菜	532
20(木)	ごはん	牛肉の柳川風 豆腐じゃこサラダ けんちん汁、ヨーク	米、三温糖 里芋、オリーブ油 植物油	牛肉、★鶏卵 鶏肉、★しらす 豆腐、★ベーコン ★ヨーク	ごぼう、玉ねぎ、にんじん 小ネギ、トマト、大葉、レモン 乾燥わかめ	436
21(金) 27(木)	パン	タンドリーチキン ブロッコリーのドレ和え、トマト コンソメスープ、ゼリー	★パン、はちみつ ★フレンチドレ じゃが芋 オリーブ油、ゼリー	鶏肉、★ヨーグルト ツナ缶、ウインナー	にんじん、ブロッコリー トマト、しめじ、玉ねぎ、パセリ	444

【ご案内】カレンダー式の献立表やレシピもご用意出来ますので、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。

※都合により、献立を変更することがあります。おやつ、飲み物等は年齢によって異なることがあります。

♪ センターの給食はこんな給食です ♪

- ①基本は一汁二菜、栄養バランスを考えた献立です
季節の食材を取り入れ、食材の切り方も工夫をしています
- ②薄味を心がけ、素材を生かすようにしています
かつお・昆布・いりこで出汁を取っています
出汁をしっかりとることで、素材の味を生かし旨味も引き出しています
- ③使用する食材は、国内産を選ぶようにしています
地産地消を意識して、食材を選ぶように努めています
- ④衛生面に十分配慮し、安心安全な給食作りに努めています
従事職員の健康チェックをはじめ、手洗い、消毒、作業エリアの分別
温度管理や加熱温度の確認など、衛生的な調理に取り組んでいます

給食について、気になる
ことがありましたら、いつ
でもお声掛けください。
1年間、よろしく願い致
します。

＊給食担当＊
安部(栄養士)
野崎、林



- ・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ホームページにもレシピを掲載していますので、ぜひご覧ください◎

