

2024年4月 献立表(1日～15日) 社会福祉法人豊友会

日	曜	昼食	果物	おやつ	原材料名(調味料省略)	
1	月	わかめごはん ハンバーグ ほうれん草コーン和え フライドポテト スープ 	いちご	シュガーバター トースト 牛乳	●米、わかめふりかけ●豚ひき肉、玉ねぎ、人参 木綿豆腐、パン粉、スキムミルク ●ほうれん草、えのきたけ、コーン ●じゃがいも●キャベツ、人参、アスパラガス ●いちご ◆食パン、バター	
2	火	ごはん 魚竜田揚げ 小松菜和え物 こんにゃく土佐煮 味噌汁	オレンジ	にんじんクラッカー 牛乳	●米●赤魚、しょうが、小麦粉●小松菜、人参 板こんにゃく、かつお節●木綿豆腐、油揚げ、ねぎ ●オレンジ ◆小麦粉、人参、粉チーズ、青のり、スキムミルク	
3	水	ごはん 春キャベツクリームシチュー マカロニサラダ かぼちゃオーブン焼き	バナナ	ゆかりしらすおにぎり お茶	●米●キャベツ、鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参 クリームシチュールー、スキムミルク ●マカロニ、きゅうり、ツナ ●かぼちゃ●バナナ ◆米、ゆかりふりかけ、しらす干し 	
4	木	ごはん 魚味噌焼き ほうれん草ごま和え ゆでワインナー すまし汁	りんご	ココアマフィン 牛乳	●米●鮭、しょうが●ほうれん草、もやし、人参、ごま ●ワインナー●白菜、玉ねぎ、わかめ●りんご ◆ホットケーキミックス、バター、ココア、スキムミルク	
5	金	ごはん タンドリーチキン チンゲン菜おかか和え ちくわ甘辛炒め 味噌汁	いちご	プリン せんべい お茶	●米●鶏肉、しょうが、にんにく、ヨーグルト、カレー粉 ●チンゲン菜、人参、かつお節●ちくわ ●じゃがいも、厚揚げ、ねぎ●いちご ◆寒天パパ、スキムミルク◆ぱりんこ	
6	土	豚丼 味噌汁	オレンジ	お楽しみおやつ 牛乳	●米、豚肉、玉ねぎ、人参、しょうが、ねぎ ●木綿豆腐、キャベツ、わかめ●オレンジ	
7	日					
8	月	ごはん 回鍋肉 切干大根サラダ にんじん唐揚げ すまし汁	りんご 	ツナマヨパン 牛乳	●米●豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン、しょうが ●切干大根、きゅうり、ツナ、ごま ●人参、にんにく、小麦粉 ●えのきたけ、油揚げ、ねぎ●りんご ◆ホットケーキミックス、ツナ、スキムミルク、粉パセリ	
9	火	カレーライス 白菜ごま和え ブロッコリーサラダ 	バナナ	麩ラスク せんべい 牛乳	●米、豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、カレールウ スキムミルク●白菜、きゅうり、ごま ●ブロッコリー、人参●バナナ ◆おつゆ麩、バター◆星たべよ	
10	水	ゆかりごはん 魚ムニエル ほうれん草白和え 金時豆煮物 スープ	オレンジ	ごまクッキー 牛乳	●米、ゆかりふりかけ●鮭、小麦粉、バター ●ほうれん草、人参、糸こんにゃく、木綿豆腐、ごま ●金時豆 ●玉ねぎ、もやし、ねぎ●オレンジ ◆小麦粉、ごま、スキムミルク、バター 	
11	木	ごはん 麻婆豆腐 チンゲン菜コーン和え ちくわ磯辺焼き	りんご	サンドイッチ 牛乳	●米●木綿豆腐、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ねぎ ●とうふ、にんにく●チングン菜、もやし、コーン ●ちくわ、青のり●りんご ◆食パン、いちごジャム、ブルーベリージャム 	
12	金	ごはん 鶏のり塩焼き キャベツツナ和え てりこかぼちゃ 味噌汁	いちご	おかかおにぎり お茶	●米●鶏肉、青のり ●キャベツ、人参、ツナ ●かぼちゃ、黒ごま●木綿豆腐、わかめ、玉ねぎ ●いちご ◆米、かつお節、ごま	
13	土	五目うどん ワインソテー	バナナ	お楽しみおやつ 牛乳	●ゆでうどん、わかめ、油揚げ、赤板かまぼこ 白菜、白ねぎ●ワインソテー、キャベツ、玉ねぎ、人参 ●バナナ	
14	日					
15	月	青菜ごはん 春キャベツポトフ もやしごま酢和え マカロニナポリタン	いちご	ステックケーキ 牛乳	●米、青菜ふりかけ●キャベツ、鶏肉、じゃがいも 玉ねぎ、人参、アスパラガス ●もやし、きゅうり、人参、ごま ●マカロニ、玉ねぎ、コーン●いちご ◆ホットケーキミックス、バター、スキムミルク ママレードジャム	

2024年4月 献立表(16日～30日) 社会福祉法人豊友会

日	曜	昼食	果物	おやつ	原材料名(調味料省略)
16	火	ごはん 魚サクサク焼き ひじき和風和え かぼちゃ煮物 すまし汁	オレンジ	鶏そぼろおにぎり お茶	●米 ●カラスカレイ、パン粉、粉パセリ ●ひじき、小松菜、人参、コーン、刻みのり、かつお節 ●かぼちゃ●木綿豆腐、えのきたけ、ねぎ●オレンジ ◆米、鶏ひき肉、人参、青のり
17	水	ごはん 鶏唐揚げ ほうれん草和え物 こんにゃく甘辛煮 味噌汁	りんご	きなこトースト 牛乳	●米●鶏肉、しょうが、にんにく、小麦粉 ●ほうれん草、人参●板こんにゃく ●油揚げ、玉ねぎ、わかめ●りんご ◆食パン、きなこ、バター
18	木	ごはん 魚塩焼き チンゲン菜かまぼこ和え 厚揚げ煮物 味噌汁	バナナ	カレーマフィン 牛乳	●米●鮭●チンゲン菜、人参、かまぼこ●厚揚げ ●なめこ、玉ねぎ、わかめ●バナナ ◆ホットケーキミックス、カレー粉、玉ねぎ、人参、ツナ 粉パセリ、スキムミルク
19	金	ごま塩ごはん 肉団子スープ じゃがマヨおかか プロッコリー和え物	いちご	コーンフレーク 牛乳	●米、ごま塩 ●豚ひき肉、白菜、玉ねぎ、人参、しょうが、ねぎ ●じゃがいも、かつお節●プロッコリー、人参 ●いちご ◆コーンフレーク
20	土	三色丼 味噌汁	バナナ	お楽しみおやつ 牛乳	●米、ツナ、しょうが、ほうれん草、人参、コーン、刻みのり ●キャベツ、玉ねぎ、わかめ ●バナナ
21	日				
22	月	ごはん 鶏照り焼き キャベツ塩昆布和え 高野豆腐煮物 味噌汁	オレンジ	フルーツヨーグルト お茶	●米●鶏肉、しょうが ●キャベツ、人参、塩昆布 ●高野豆腐●しめじ、玉ねぎ、ねぎ●オレンジ ◆ヨーグルト、スキムミルク、フルーツソース
23	火	ごはん 魚ちゃんちゃん焼き ほうれん草ナムル ちくわしようゆマヨ炒め スープ	りんご	バタークッキー 牛乳	●米●鮭、キャベツ、玉ねぎ、人参 ●ほうれん草、もやし、人参、ごま●ちくわ ●木綿豆腐、えのきたけ、わかめ●りんご ◆小麦粉、バター、スキムミルク
24	水	ごはん さつま揚げ 白菜甘酢和え チーズ 味噌汁	バナナ	のりじゃこトースト 牛乳	●米●白身魚すり身、玉ねぎ、人参、ねぎ、しょうが スキムミルク●白菜、きゅうり、人参●キャンディチーズ ●大根、油揚げ、わかめ●バナナ ◆食パン、しらす干し、青のり
25	木	鮭わかめごはん 鶏コーンフレーク焼き ポテトサラダ プロッコリー和え物 スープ ひとくちゼリー	お誕生会		●米、鮭フレーク、わかめふりかけ ●鶏肉、玄米フレーク ●じゃがいも、きゅうり、ツナ●プロッコリー ●玉ねぎ、人参、アスパラガス●ひとくちゼリー ◆カステラ、いちご、ホイップクリーム
26	金	ごはん 肉じゃが こまツナサラダ 春雨中華和え	りんご	たけのこおにぎり お茶	●米●豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参 スナップえんどう●小松菜、人参、ツナ ●春雨、きゅうり、もやし、ごま●りんご ◆米、たけのこ、油揚げ、人参
27	土	焼きそば 味噌汁	バナナ	お楽しみおやつ 牛乳	●ゆで中華麺、ウインナー、キャベツ、玉ねぎ、もやし 人参、かつお節、青のり ●木綿豆腐、白菜、わかめ●バナナ
28	日				
29	月	昭和の日			
30	火	ごはん 魚マヨネーズ焼き ほうれん草しらす和え チャプチエ スープ	オレンジ	コンソメポテト 牛乳	●米●カラスカレイ、玉ねぎ、人参 ●ほうれん草、しらす干し ●春雨、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ごま ●キャベツ、えのきたけ、わかめ●オレンジ ◆じゃがいも、チーズ、青のり

※仕入の都合・行事等により、献立が変更になる場合があります。ご了承ください。

※初めて食べる食材がある場合、園にお知らせください。