

2024年 9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	日				
2	月	ごはん 鶏コーンフレーク焼き チンゲン菜ごま和え かぼちゃ煮物 味噌汁	梨	チーズクッキー 牛乳	●米●鶏肉、玄米フレーク ●チンゲン菜、もやし、人参、ごま ●かぼちゃ●白菜、玉ねぎ、ねぎ●梨 ◆小麦粉、粉チーズ、バター、スキムミルク
3	火	ごはん 魚きのご味噌焼き 白菜塩昆布和え マカロニサラダ すまし汁	オレンジ	大学芋 牛乳	●米●鮭、しめじ、えのきたけ、玉ねぎ、人参、ねぎ しょうが●白菜、きゅうり、人参、塩昆布 ●マカロニ、キャベツ、コーン●木綿豆腐、大根、わかめ ●オレンジ ◆さつまいも、黒ごま
4	水	ごはん ポークビーンズ きゅうり中華漬け ジャーマンポテト スープ	ぶどう	マシュマロサンド 牛乳	●米●豚肉、大豆、玉ねぎ、人参、ピーマン ●きゅうり、ごま●じゃがいも、玉ねぎ、コーン、バター ●もやし、人参、ねぎ●ぶどう ◆クラッカー、マシュマロ
5	木	ゆかりごはん 魚サクサク焼き ほうれん草おかか和え 高野豆腐煮物 味噌汁	りんご	ヨーグルトゼリー お茶	●米、ゆかりふりかけ●カラスカレイ、パン粉、粉パセリ ●ほうれん草、人参、かつお節●高野豆腐 ●かぼちゃ、玉ねぎ、わかめ●りんご ◆ヨーグルト、スキムミルク、寒天パパ
6	金	ごはん 鮭豆腐バーグ キャベツ甘酢和え さつまいもサラダ 味噌汁	バナナ	こまつなおにぎり お茶	●米●鮭フレーク、木綿豆腐、玉ねぎ、粉チーズ スキムミルク、小麦粉●キャベツ、人参、もやし、ごま ●さつまいも、きゅうり、コーン ●厚揚げ、玉ねぎ、ねぎ●バナナ ◆米、小松菜、ツナ、ごま
7	土	冷やしきつねうどん じゃがいもそぼろ煮	オレンジ	お楽しみお菓子 牛乳	●ゆでうどん、油揚げ、わかめ、赤板かまぼこ、ねぎ ●じゃがいも、玉ねぎ、人参、鶏ひき肉、しょうが ●オレンジ
8	日				
9	月	ハヤシライス 小松菜和風サラダ 人参からあげ	りんご	きなこ麩ラスク バナナ 牛乳	●米、豚肉、玉ねぎ、人参、しめじ、ハヤシライスルウ スキムミルク●小松菜、ひじき、きゅうり、ツナ、コーン かつお節、刻みのり●人参、しょうが、小麦粉●りんご ◆おつゆ麩、きなこ、バター◆バナナ
10	火	ごはん 魚照り焼き 白菜ごま酢和え ころもサラダ 味噌汁	ぶどう	ピザトースト 牛乳	●米●カラスカレイ、しょうが ●白菜、きゅうり、人参、ごま ●大豆、人参、コーン、ちくわ ●木綿豆腐、えのきたけ、わかめ●ぶどう ◆食パン、玉ねぎ、コーン、ピーマン、チーズ
11	水	ごはん 鶏のり塩焼き チンゲン菜しらす和え 切干大根煮物 味噌汁	オレンジ	フルーチェ せんべい お茶	●米●鶏肉、青のり●チンゲン菜、もやし、しらす干し ●切干大根、人参、油揚げ ●じゃがいも、玉ねぎ、ねぎ●オレンジ ◆フルーチェ、スキムミルク◆ぱりんこ
12	木	ごはん さつまいも揚げ ほうれん草のり和え こんにゃく土佐煮 スープ	バナナ	レーズンマフィン 牛乳	●米●白身魚すり身、玉ねぎ、人参、しょうが、ねぎ スキムミルク●ほうれん草、人参、刻みのり ●板こんにゃく、かつお節 ●キャベツ、もやし、わかめ●バナナ ◆ホットケーキミックス、バター、レーズン、スキムミルク
13	金	ごはん すき焼き風煮物 わかめ酢の物 かぼちゃオープン焼き	梨	スイートポテト 牛乳	●米●豚肉、白菜、玉ねぎ、人参、焼き豆腐、しらたき ねぎ、おつゆ麩●わかめ、きゅうり、もやし、しらす干し ●かぼちゃ●梨 ◆さつまいも、バター、スキムミルク
14	土	タコライス スープ	オレンジ	お楽しみお菓子 牛乳	●米、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、しょうが トマト、レタス、コーン ●春雨、木綿豆腐、ねぎ●オレンジ
15	日				

2024年9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	月			敬老の日 		
17	火	青菜ごはん 鶏つくねあんかけ ほうれん草ごま和え チーズ 味噌汁	バナナ	お月見団子 お茶	●米、青菜ふりかけ●鶏ひき肉、玉ねぎ、人参、しょうが ねぎ、スキムミルク、かつお節 ●ほうれん草、もやし、ごま●チーズ ●じゃがいも、油揚げ、わかめ●バナナ ◆白玉粉、木綿豆腐、きなこ 	
18	水	ごはん 魚タルタル焼き 白菜ゆかり和え じゃがいも金平 スープ	りんご	いちごジャムパイ 牛乳	●米●鮭、玉ねぎ、粉パセリ ●白菜、きゅうり、ゆかりふりかけ ●じゃがいも、人参、しらたき、ごま ●キャベツ、玉ねぎ、コーン●りんご ◆パイシート、いちごジャム	
19	木	ごはん 豚肉しょうが炒め こまつな和え物 こんにゃく甘辛煮 味噌汁	オレンジ	人参クラッカー 牛乳	●米●豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、しょうが ●小松菜、もやし、人参、ツナ●板こんにゃく ●木綿豆腐、えのきたけ、ねぎ●オレンジ ◆小麦粉、人参、粉パセリ、粉チーズ、スキムミルク	
20	金	ごはん 魚塩焼き ほうれん草白和え さつまいも煮物 すまし汁	柿	ひじきツナおにぎり お茶	●米●カラスカレイ(1・2歳児)、さんま(3~5歳児) ●ほうれん草、人参、糸こんにゃく、木綿豆腐、ごま ●さつまいも●大根、玉ねぎ、わかめ●柿 ◆米、ひじき、ツナ、人参 	
21	土	焼きそば 味噌汁	バナナ	お楽しみお菓子 牛乳	●ゆで中華麺、豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、もやし かつお節●かぼちゃ、玉ねぎ、油揚げ、ねぎ●バナナ	
22	日			秋分の日 		
23	月			振替休日 		
24	火	ごはん 魚ちゃんちゃん焼き チンゲン菜ナムル 五目豆煮物 すまし汁	梨	ココアクッキー 牛乳	●米●鮭、キャベツ、玉ねぎ、ピーマン ●チンゲン菜、もやし、人参、ごま ●ひじき、大豆、人参、ちくわ、板こんにゃく ●木綿豆腐、えのきたけ、わかめ●梨 ◆小麦粉、ココア、バター、スキムミルク	
25	水	カレーピラフ 鶏からあげ ほうれん草ソテー ポテトサラダ スープ ひとくちゼリー	お誕生会 		フルーツサンド 牛乳	●米、玉ねぎ、人参、バター、カレー粉、粉パセリ ●鶏肉、しょうが、にんにく、小麦粉●ほうれん草、コーン ●じゃがいも、きゅうり、人参●かぼちゃ、玉ねぎ、わかめ ●ひとくちゼリー ◆食パン、ホイップクリーム、みかん缶、もも缶
26	木	ごはん 野菜ポトフ スパゲティサラダ ブロッコリー和え物	バナナ	ごま塩昆布おにぎり お茶	●米 ●ウインナー、キャベツ、玉ねぎ、さつまいも、人参 ●スパゲティ、きゅうり、人参、ツナ ●ブロッコリー●バナナ ◆米、ごま、塩昆布 	
27	金	わかめごはん 魚マリネ チンゲン菜おなか和え ちくわ磯辺焼き 味噌汁	オレンジ	かぼちゃケーキ 牛乳	●米、わかめふりかけ●赤魚、玉ねぎ、人参 ●チンゲン菜、もやし、かつお節 ●ちくわ、青のり●木綿豆腐、玉ねぎ、ねぎ●オレンジ ◆ホットケーキミックス、かぼちゃ、バター、スキムミルク	
28	土	麻婆豆腐丼 スープ	りんご	お楽しみお菓子 牛乳	●米、木綿豆腐、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ねぎ、しょうが にんにく●白菜、人参、わかめ●りんご	
29	日					
30	月	ごま塩ごはん 魚ムニエル 白菜甘酢和え 厚揚げ煮物 味噌汁	バナナ	ツナマヨマフィン 牛乳	●米、ごま塩ふりかけ●鮭、小麦粉、バター ●白菜、人参、きゅうり●厚揚げ ●大根、人参、板こんにゃく、ねぎ●バナナ ◆ホットケーキミックス、ツナ、粉パセリ、スキムミルク	

※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。