



# 2024年 10月 献立表(16日～31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	水	ごはん 魚西京焼き 小松菜ツナ和え じゃがいもきんぴら すまし汁	柿	フルーツヨーグルト お茶	●米●カラスカレイ、しょうが ●小松菜、もやし、ツナ ●じゃがいも、人参、ごま ●玉ねぎ、おつゆ麩、ねぎ●柿 ◆ヨーグルト、みかん缶、りんご、スキムミルク
17	木	ゆかりごはん 筑前煮 ほうれん草ごま和え 味噌汁	ぶどう	きなこクリーム サンド 牛乳	●米、ゆかりふりかけ●鶏肉、ごぼう、れんこん 人参、板こんにやく、いんげん ●ほうれん草、えのきたけ、ごま ●玉ねぎ、木綿豆腐、わかめ●ぶどう ◆食パン、きな粉
18	金	ごはん 魚塩焼き チンゲン菜中華和え 厚揚げ煮物 スープ	りんご	ごまクッキー 牛乳	●米●鮭●チンゲン菜、人参、ちくわ、ごま ●厚揚げ●春雨、玉ねぎ、ウインナー●りんご ◆小麦粉、バター、ごま、スキムミルク
19	土	ちゃんぽん麺 さつまいもレモン煮	バナナ	お楽しみお菓子 牛乳	●ゆで中華麺、豚肉、キャベツ、もやし 赤板かまぼこ、人参、コーン ●さつまいも、レモン●バナナ
20	日	🌈🌞🌈🌞🌈🌞🌈🌞🌈🌞🌈🌞🌈			
21	月	ごはん 鶏肉塩から揚げ 白菜お浸し かぼちゃ煮物 味噌汁	梨	コーンフレーク 牛乳	●米●鶏肉、しょうが、にんにく、小麦粉 ●白菜、人参、油揚げ●かぼちゃ ●じゃがいも、玉ねぎ、わかめ●梨 ◆コーンフレーク
22	火	ごはん 魚カレームニエル 春雨炒め ベイクじゃが スープ	バナナ	ころころチーズ マフィン 牛乳	●米●赤魚、バター、カレー粉、小麦粉 ●春雨、もやし、人参、ピーマン、ごま ●じゃがいも、粉パセリ ●木綿豆腐、キャベツ、ねぎ●バナナ ◆ホットケーキミックス、ヨーグルト、チーズ スキムミルク
23	水	ごま塩ごはん すき焼き風煮 ほうれん草なめたけ和え ちくわ磯部揚げ	柿	ジャムサンド 牛乳	●米、ごま塩ふりかけ●豚肉、焼き豆腐、白菜 玉ねぎ、人参、えのきたけ、しらたき、おつゆ麩 ねぎ●ほうれん草、人参、なめたけ ●ちくわ、天ぷら粉、青のり●柿 ◆食パン、いちごジャム、ブルーベリージャム
24	木	ごはん 魚ちゃんちゃん焼き わかめごま和え こんにやく甘辛炒め すまし汁	りんご	スイートポテト 牛乳	●米●鮭、玉ねぎ、しめじ、コーン、しょうが ●わかめ、キャベツ、人参、ごま●板こんにやく ●大根、人参、ねぎ●りんご ◆さつまいも、バター、スキムミルク
25	金	ごはん さつま揚げ チンゲン菜コーン和え 金時豆煮 味噌汁	バナナ	ゼリー ビスケット お茶	●米●白身魚すり身、玉ねぎ、人参、ねぎ スキムミルク●チンゲン菜、人参、コーン ●金時豆●木綿豆腐、玉ねぎ、わかめ●バナナ ◆かんてんばば◆マリー
26	土	中華丼 味噌汁	オレンジ	お楽しみお菓子 牛乳	●米、豚肉、白菜、もやし、玉ねぎ、人参 干しいたけ、しょうが●キャベツ、油揚げ、ねぎ ●オレンジ
27	日	🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁			
28	月	ごはん 魚照り焼き ほうれん草白和え ごぼう土佐煮 スープ	りんご	チュモツパ お茶	●米●カラスカレイ、しょうが ●ほうれん草、人参、木綿豆腐、糸こんにやく ごま●ごぼう、人参、かつお節 ●玉ねぎ、えのきたけ、チンゲン菜●りんご ◆米、ねぎ、刻みのり、ツナ、ごま
29	火	ごはん テリマヨチキン ひじきツナ和え もやしナムル 味噌汁	オレンジ	バナナケーキ 牛乳	●米●鶏肉●ひじき、小松菜、コーン、ツナ ●もやし、人参、きゅうり、ごま ●なめこ、油揚げ、わかめ●オレンジ ◆ホットケーキミックス、バター、バナナ スキムミルク
30	水	鮭わかめごはん エリンギハンバーグ ゆでブロッコリー さつまいもスティック スープ ひとくちゼリー	🎂🎉🎊🎊🎊🎊🎊🎊 <b>お誕生会</b>		●米、鮭フレーク、わかめふりかけ ●豚ひき肉、玉ねぎ、木綿豆腐、エリンギ パン粉、スキムミルク●ブロッコリー●さつまいも ●白菜、人参、ウインナー●ひとくちゼリー ◆パイシート、りんご
31	木	カレーライス コールスローサラダ マカロニナポリタン	バナナ	かぼちゃクッキー 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 ●キャベツ、人参、コーン、ツナ ●マカロニ、玉ねぎ、しめじ、ウインナー●バナナ ◆かぼちゃ、小麦粉、バター、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。