

※マヨネーズ・てんぷら粉は卵不使用の物を使用しています。

## 2025年 2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	土	ドライカレー スープ	バナナ	お楽しみお菓子 牛乳	●米、豚ひき肉、しょうが、玉ねぎ、人参、ピーマン カレールウ ●キャベツ、春雨、ねぎ●バナナ
2	日				
3	月	おかかごはん 金棒バーグ 節分ころころサラダ ブロッコリー和え物 スープ	みかん	恵方巻サンド スキムミルク	●米、かつお節、ごま●豚ひき肉、玉ねぎ、人参 木綿豆腐、じゃがいも、パン粉、スキムミルク ●大豆、人参、きゅうり、ツナ水煮、コーン●ブロッコリー ●かぶ、玉ねぎ、わかめ●みかん ◆食パン、イチゴジャム
4	火	ごはん 魚ちゃんちゃん焼き 白菜塩昆布和え 高野豆腐煮物 すまし汁	バナナ	きなこクッキー スキムミルク	●米●鮭、キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン、しょうが ●白菜、人参、塩昆布●高野豆腐 ●玉ねぎ、おつゆ麩、ねぎ●バナナ ◆小麦粉、バター、きなこ、スキムミルク
5	水	ごはん 鶏肉じゃが キャベツ甘酢和え スパゲティサラダ	りんご	フルーツヨーグルト お茶	●米●鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、しらたき ●キャベツ、わかめ、もやし、ごま ●スパゲティ、きゅうり、人参、ツナ●りんご ◆ヨーグルト、スキムミルク、バナナ、みかん缶、もも缶
6	木	ごはん 魚磯辺パン粉焼き ほうれん草コーン和え かぼちゃ煮物 味噌汁	オレンジ	バナナマフィン スキムミルク	●米●カラスカレイ、青のり、パン粉 ●ほうれん草、人参、コーン●かぼちゃ ●大根、油揚げ、ねぎ●オレンジ ◆ホットケーキミックス、バナナ、スキムミルク、バター
7	金	ごはん 豚肉しょうが炒め こまつなサラダ こんにやく土佐煮 味噌汁	りんご	鮭わかめおにぎり お茶	●米●豚肉、しょうが、玉ねぎ、人参、ピーマン ●小松菜、人参、もやし、ツナ●板こんにやく、かつお節 ●じゃがいも、玉ねぎ、わかめ●りんご ◆米、鮭わかめふりかけ
8	土	きのこあんかけうどん チンゲン菜ナムル	みかん	お楽しみお菓子 牛乳	●ゆでうどん、鶏肉、玉ねぎ、しめじ、えのきたけ 人参、ねぎ、しょうが ●チンゲン菜、もやし、人参、ごま●みかん
9	日				
10	月	ごはん さつま揚げ キャベツゆかり和え ゆでウインナー 味噌汁	オレンジ	さつまいもマフィン スキムミルク	●米●白身魚すり身、玉ねぎ、人参、しょうが、ねぎ スキムミルク●キャベツ、きゅうり、ゆかりふりかけ ●ウインナー●木綿豆腐、玉ねぎ、わかめ●オレンジ ◆ホットケーキ粉、さつまいも、スキムミルク
11	火	<b>建国記念日</b>			
12	水	青菜ごはん 八宝菜 春雨サラダ ちくわ甘辛炒め	りんご	麩ラスク みかん スキムミルク	●米、青菜ふりかけ●豚肉、白菜、玉ねぎ、人参 しめじ、もやし、チンゲン菜、きくらげ、しょうが ●春雨、きゅうり、人参、コーン ●ちくわ●りんご ◆おつゆ麩、バター◆みかん
13	木	ご飯 魚塩焼き ほうれん草のり和え さつまいもスティック すまし汁	バナナ	プリン せんべい お茶	●米●鮭 ●ほうれん草、人参、刻みのり ●さつまいも●大根、えのきたけ、ねぎ●バナナ ◆寒天パバ、スキムミルク◆ばりんこ
14	金	カレーライス ブロッコリーサラダ ひじきマリネ	みかん	バレンタインクッキー スキムミルク	●米、豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、カレールウ スキムミルク●ブロッコリー、コーン ●ひじき、キャベツ、きゅうり、人参、ツナ水煮●みかん ◆小麦粉、バター、ココア、スキムミルク
15	土	ピピンバ スープ	りんご	お楽しみお菓子 牛乳	●米、豚ひき肉、ほうれん草、もやし、人参、しょうが ごま●木綿豆腐、玉ねぎ、ねぎ●りんご

# 2025年 2月 献立表(16日~28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	日				
17	月	ゆかりごはん ツナ大根 ほうれん草変わり和え 照りっこかぼちゃ 	りんご	チーズトースト スキムミルク	<ul style="list-style-type: none"> <li>●米、ゆかりふりかけ</li> <li>●ツナ水煮、大根、人参、玉ねぎ、厚揚げ、しらたき</li> <li>●ほうれん草、人参、もやし、ウインナー●かぼちゃ</li> <li>●りんご</li> <li>◆食パン、チーズ、粉パセリ</li> </ul>
18	火	ごはん ヤンニョムチキン チンゲン菜ごま和え 五目豆煮物 味噌汁	みかん	いちごジャムパイ スキムミルク	<ul style="list-style-type: none"> <li>●米●鶏肉、しょうが、にんにく●チンゲン菜、人参、ごま</li> <li>●ひじき、大豆、人参、板こんにゃく、ちくわ</li> <li>●玉ねぎ、油揚げ、わかめ●みかん</li> <li>◆パイシート、いちごジャム</li> </ul>
19	水	ごはん 魚タルタル焼き 白菜のり和え ペイクドじゃが すまし汁	バナナ	のりじゃこおにぎり お茶	<ul style="list-style-type: none"> <li>●米●鮭、玉ねぎ</li> <li>●白菜、人参、きゅうり、刻みのり</li> <li>●じゃがいも、粉パセリ</li> <li>●大根、人参、玉ねぎ●バナナ</li> <li>◆米、青のり、しらす干し、ごま</li> </ul> 
20	木	ごま塩ごはん 肉団子スープ 小松菜おかか和え マカロニサラダ	オレンジ	ココア蒸しパン スキムミルク	<ul style="list-style-type: none"> <li>●米、ごま塩ふりかけ</li> <li>●豚ひき肉、しょうが、白菜、玉ねぎ、人参、かぶ、春雨</li> <li>●小松菜、もやし、かつお節</li> <li>●マカロニ、きゅうり、人参、コーン●オレンジ</li> <li>◆ホットケーキミックス、ココア、スキムミルク</li> </ul>
21	金	ごはん 魚甘酢あんかけ コールスローサラダ 切干大根煮物 味噌汁	りんご	いももち スキムミルク	<ul style="list-style-type: none"> <li>●米●赤魚、しょうが、玉ねぎ、人参、ピーマン</li> <li>●キャベツ、人参、きゅうり、コーン</li> <li>●切干大根、油揚げ、大豆、しらたき</li> <li>●かぼちゃ、玉ねぎ、わかめ●りんご</li> <li>◆じゃがいも、青のり</li> </ul> 
22	土	ミートソーススパゲティ スープ 	みかん	お楽しみお菓子 牛乳	<ul style="list-style-type: none"> <li>●スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ピーマン</li> <li>ミートソース缶●白菜、人参、ねぎ●みかん</li> </ul>
23	日	 <b>天皇誕生日</b>			
24	月	 <b>振替休日</b>			
25	火	ごはん ポークチャップ 小松菜和風サラダ チーズ 味噌汁	オレンジ	コーンフレーク 牛乳	<ul style="list-style-type: none"> <li>●米●豚肉、玉ねぎ、人参、しめじ、ピーマン、コーン</li> <li>●小松菜、ひじき、人参、ツナ水煮、かつお節、刻みのり</li> <li>●チーズ</li> <li>●キャベツ、厚揚げ、玉ねぎ、ねぎ●オレンジ</li> <li>◆コーンフレーク</li> </ul>
26	水	カレーピラフ 照りマヨチキン ブロッコリーコーン かぼちゃオープン焼き スープ ひとくちゼリー		いちごブラウニー スキムミルク 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●米、玉ねぎ、人参、カレー粉、粉パセリ、バター</li> <li>●鶏肉、しょうが●ブロッコリー、コーン●かぼちゃ</li> <li>●白菜、玉ねぎ、人参、わかめ●ひとくちゼリー</li> <li>◆ホットケーキミックス、ココア、バター、スキムミルク</li> <li>いちご、ホイップクリーム</li> </ul>
27	木	ごはん 魚フライ ほうれん草ナムル 金時豆煮物 味噌汁	りんご	マカロニきなこ スキムミルク	<ul style="list-style-type: none"> <li>●米●赤魚、小麦粉、パン粉</li> <li>●ほうれん草、人参、もやし、ごま●金時豆</li> <li>●木綿豆腐、人参、油揚げ、ねぎ●りんご</li> <li>◆マカロニ、きなこ</li> </ul> 
28	金	わかめごはん ポトフ ちくわしょうゆマヨ炒め 春雨チャプチェ	みかん	コマツナおにぎり お茶	<ul style="list-style-type: none"> <li>●米、わかめふりかけ</li> <li>●ウインナー、キャベツ、大根、玉ねぎ、じゃがいも、人参</li> <li>●ちくわ●春雨、玉ねぎ、人参、ピーマン、ごま</li> <li>●みかん</li> <li>◆米、小松菜、ツナ水煮、ごま</li> </ul>

※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。