

※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	火	わかめごはん 鶏肉コーンフレーク焼き ほうれん草ソテー ベイクドじゃが スープ	いちご	シュガーバタートースト スキムミルク	●米、わかめふりかけ●鶏肉、玄米フレーク ●ほうれん草、玉ねぎ、コーン、バター ●じやがいも、粉パセリ●キャベツ、人参、アスパラガス ●いちご ◆食パン、バター	
2	水	ごはん 魚ごま味噌焼き 白菜のり和え こんにゃく甘辛煮 すまし汁	オレンジ	人参クッキー スキムミルク	●米●カラスカレイ、ごま、しょうが ●白菜、人参、刻みのり●板こんにゃく ●木綿豆腐、玉ねぎ、ねぎ●オレンジ ◆小麦粉、人参、バター、スキムミルク	
3	木	ごはん 肉団子スープ マカロニサラダ 照りっこかぼちゃ	バナナ	ごまおかかおにぎり お茶	●米●豚ひき肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、しょうが、春雨 ねぎ●マカロニ、きゅうり、ツナ、コーン ●かぼちゃ、黒ごま●バナナ ◆米、ごま、かつお節	
4	金	ごはん 魚竜田揚げ 小松菜草ごま和え 金時豆煮物 味噌汁	りんご	ココアマフィン スキムミルク	●米●赤魚、しょうが、小麦粉 ●小松菜、人参、ごま●金時豆 ●じやがいも、玉ねぎ、厚揚げ、ねぎ●りんご ◆ホットケーキミックス、ココア、バター、スキムミルク	
5	土	キャベツツナ丼 味噌汁	オレンジ	お楽しみおやつ 牛乳	●米、キャベツ、ツナ、玉ねぎ、人参、ねぎ ●木綿豆腐、しめじ、わかめ●オレンジ	
6	日					
7	月	ごはん チキン南蛮 チンゲン菜おかか和え 切干大根サラダ 味噌汁	りんご	プリン せんべい お茶	●米●鶏肉、小麦粉、玉ねぎ、粉パセリ ●チンゲン菜、もやし、かつお節 ●切干大根、人参、きゅうり、ごま ●玉ねぎ、えのきたけ、おつゆ麺、ねぎ●りんご ◆寒天パパ、スキムミルク◆星たべよ	
8	火	ごはん 魚ムニエル ほうれん草のり和え こんにゃく金平 味噌汁	オレンジ	セサミクッキー スキムミルク	●米●鮭、バター、小麦粉 ●ほうれん草、人参、刻みのり●板こんにゃく、ごま ●木綿豆腐、玉ねぎ、ねぎ●オレンジ ◆小麦粉、ごま、バター、スキムミルク	
9	水	カレーライス 白菜和え物 プロッコリーサラダ	バナナ	ツナマヨパン スキムミルク	●米、豚ひき肉、じやがいも、玉ねぎ、人参、カレールウ スキムミルク●白菜、きゅうり、人参 ●ブロッコリー、コーン●バナナ ◆ホットケーキミックス、ツナ、スキムミルク、粉パセリ	
10	木	ごはん 麻婆豆腐 小松菜ナムル かぼちゃオーブン焼き	いちご	のりじやこおにぎり お茶	●米●木綿豆腐、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、しょうが、ねぎ ●小松菜、もやし、人参、ごま●かぼちゃ●いちご ◆米、青のり、しらす干し、ごま	
11	金	ゆかりごはん 魚照り焼き キャベツ塩昆布和え ちくわ甘辛炒め 味噌汁	バナナ	サンドイッチ スキムミルク	●米、ゆかりふりかけ●カラスカレイ、しょうが ●キャベツ、きゅうり、人参、塩昆布●ちくわ ●もやし、油揚げ、わかめ●バナナ ◆食パン、いちごジャム、ブルーベリージャム	
12	土	五目うどん ワインソテー	オレンジ	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 ●オレンジ	
13	日					
14	月	青菜ごはん 魚サクサク焼き ほうれん草白和え チーズ すまし汁	りんご	コーンフレーク 牛乳	●米、青菜ふりかけ●カラスカレイ、パン粉 ●ほうれん草、人参、糸こんにゃく、木綿豆腐、ごま ●チーズ●大根、油揚げ、わかめ●りんご ◆コーンフレーク	
15	火	ごはん 鶏から揚げ 小松菜おかか和え 高野豆腐煮物 味噌汁	オレンジ	レーズンマフィン スキムミルク	●米●鶏肉、にんにく、しょうが、小麦粉 ●小松菜、もやし、人参、かつお節●高野豆腐 ●玉ねぎ、白菜、ねぎ●オレンジ ◆ホットケーキミックス、レーズン、バター、スキムミルク	

# 2025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	水	ごはん 魚ちゃんちゃん焼き ほうれん草ナムル こんにゃく土佐煮 すまし汁	オレンジ	バタークッキー スキムミルク	●米●鯛、キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン ●ほうれん草、人参、もやし、ごま ●板こんにゃく、かつお節●えのきたけ、玉ねぎ、わかめ ●オレンジ ◆小麦粉、バター、スキムミルク
17	木	ごはん 肉じゃが チンゲン菜ツナ和え 春雨酢の物	りんご	フルーツヨーグルト お茶	●米●豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、糸こんにゃく いんげん豆●チンゲン菜、人参、ツナ水煮 ●春雨、きゅうり、もやし、ごま●りんご ◆ヨーグルト、スキムミルク、もも缶、みかん缶、バナナ
18	金	ごはん さつま揚げ 白菜甘酢和え ゆでワインナー 味噌汁	いちご	きなこトースト スキムミルク	●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●ワインナー ●なめこ、木綿豆腐、わかめ●いちご ◆食パン、きなこ、バター
19	土	中華丼 スープ	バナナ	お楽しみおやつ 牛乳	●米、豚肉、白菜、玉ねぎ、人参、しょうが ●春雨、木綿豆腐、ねぎ●バナナ
20	日				
21	月	ごましおごはん 鶏照り焼き コールスローサラダ 厚揚げ煮物 味噌汁	りんご	カレーマフィン スキムミルク	●米、ごましお●鶏肉、しょうが ●キャベツ、きゅうり、人参、コーン●厚揚げ ●しめじ、玉ねぎ、わかめ●りんご ◆ホットケーキミックス、カレー粉、玉ねぎ、人参 粉パセリ、スキムミルク
22	火	ごはん 魚フライ 小松菜和風和え かぼちゃ煮物 味噌汁	オレンジ	たけのこおにぎり お茶	●米●赤魚、小麦粉、パン粉 ●小松菜、人参、もやし、刻みのり、かつお節●かぼちゃ ●木綿豆腐、大根、ねぎ●オレンジ ◆米、たけのこ、油揚げ、人参
23	水	鮭わかめごはん チーズハンバーグ 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	いちごトライフル スキムミルク	●米、鮭フレーク、わかめふりかけ●豚ひき肉、木綿豆腐 玉ねぎ、人参、パン粉、スキムミルク、チーズ ●じゃがいも、ツナ、きゅうり、コーン●プロッコリー ●キャベツ、玉ねぎ、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
24	木	ごはん 魚塩焼き チンゲン菜かまぼこ和え チャブチエ 味噌汁	バナナ	ゼリー ビスケット お茶	●米●カラスカレイ ●チンゲン菜、もやし、人参、赤板かまぼこ ●春雨、玉ねぎ、人参、ピーマン、ごま ●しめじ、木綿豆腐、わかめ●バナナ ◆寒天パパ◆マリービスケット
25	金	ごはん 豚肉しようが炒め こまツナ和え物 ちくわ天ぷら スープ	オレンジ	あんこパイ スキムミルク	●米●豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、しょうが ●小松菜、もやし、人参、ツナ水煮●ちくわ、天ぷら粉 ●白菜、玉ねぎ、コーン●オレンジ ◆パイシート、こしあん
26	土	わかめラーメン じゃがいも照り焼き	りんご	お楽しみおやつ 牛乳	●ゆで中華麺、わかめ、赤板かまぼこ、もやし、ねぎ ●じゃがいも●りんご
27	日				
28	月	ごはん 魚香味焼き ほうれん草おかか和え ころころサラダ すまし汁	バナナ	チーズトースト スキムミルク	●米●赤魚、しょうが、ににく、ねぎ、ごま ●ほうれん草、人参、かつお節●大豆、コーン、きゅうり 人参、ツナ水煮●木綿豆腐、玉ねぎ、えのきたけ●バナナ ◆食パン、チーズ、粉パセリ
29	火	昭和の日			
30	水	ごはん タンドリーチキン チンゲン菜しらず和え 切干大根煮物 味噌汁	いちご	麩ラスク オレンジ スキムミルク	●米●鶏肉、ヨーグルト、カレー粉、ににく、しょうが ●チンゲン菜、もやし、しらす干し ●切干大根、人参、油揚げ、しらたき ●じゃがいも、玉ねぎ、わかめ●いちご ◆おつゆ麩、バター◆オレンジ

※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。