

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●鮭、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 スナッペンどう●チンゲン菜、人参、ツナ ●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 ゆでウインナー 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●ウインナー ●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 ブロッコリー和え物 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●ブロッコリー ●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 チャブチェ 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 豚肉しょうが炒め こまつな和え物 ちくわ天ぶら 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●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、にんにく、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●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 チンゲン菜しらす和え 切干大根煮物 味噌汁	いちご	麴ラスク オレンジ スキムミルク	●米●鶏肉、ヨーグルト、カレー粉、にんにく、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 ◆おつゆ麴、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。