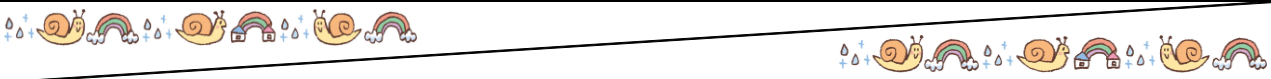


2025年 5月 献立表(1日～15日) 社会福祉法人豊友会

日	曜	昼食	果物	おやつ	原材料名(調味料省略)
1	木	ごはん 魚フライ 白菜ごま酢和え さつまいもサラダ スープ	りんご	ココア蒸しパン スキムミルク	●米●鮭、小麦粉、パン粉、玉ねぎ、パセリ粉 ●白菜、人参、油揚げ、ごま ●さつまいも、きゅうり、コーン ●玉ねぎ、しめじ、アスパラガス●りんご ◆ホットケーキミックス、スキムミルク、ココア
2	金	ごはん つくねあんかけ チンゲン菜和え物 春雨中華和え 味噌汁	オレンジ	 わらび餅 お茶	●米●鶏ひき肉、木綿豆腐、ひじき、玉ねぎ、人参 しょうが、スキムミルク、かつお節 ●チンゲン菜、もやし、ちくわ ●春雨、人参、きゅうり、ごま ●厚揚げ、しめじ、人参●オレンジ ◆かんてんばば、きな粉
3	土	 憲法記念日			
4	日	みどりの日 			
5	月	 こどもの日 			
6	火	 振替休日 			
7	水	カレーライス ブロッコリーおかか和え マカロニサラダ 	オレンジ	ハニーレモントースト スキムミルク	●米、豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、グリーンピース カレールウ、スキムミルク ●ブロッコリー、人参、かつお節 ●マカロニ、きゅうり、ツナ水煮 ●オレンジ ◆食パン、はちみつ、バター、レモン果汁
8	木	ごはん 魚かば焼き 小松菜和風和え じゃがマヨおかか 味噌汁	バナナ	塩昆布&チーズ おにぎり お茶 	●米●カラスカレイ、しょうが ●小松菜、ひじき、人参、コーン、ツナ水煮、刻みのり ●じゃがいも、かつお節 ●木綿豆腐、なめこ、玉ねぎ●バナナ ◆米、塩昆布、チーズ、ごま
9	金	ごはん 回鍋肉 もやしナムル チーズ スープ	りんご	コーンフレーク 牛乳	●米●豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン にんにく、しょうが ●もやし、きゅうり、人参、わかめ、ごま  ●チーズ●玉ねぎ、しめじ、ねぎ ●りんご ◆コーンフレーク
10	土	鶏そぼろ丼 味噌汁	バナナ	お楽しみおやつ 牛乳	●米、鶏ひき肉、しょうが、ほうれん草、人参、コーン 刻みのり ●木綿豆腐、玉ねぎ、わかめ ●バナナ
11	日				
12	月	ごはん 魚磯辺揚げ ほうれん草和え物 かぼちゃオープン焼き 味噌汁	オレンジ	きな粉クッキー スキムミルク	●米●カラスカレイ、青のり、てんぷら粉 ●ほうれん草、人参、えのき ●かぼちゃ ●切干大根、人参、おつゆ麩●オレンジ ◆小麦粉、きな粉、バター、スキムミルク
13	火	ごはん 鶏肉マーマレード焼き わかめごま和え 高野豆腐煮物 すまし汁	りんご	大豆&しらす甘辛揚げ せんべい スキムミルク	●米●鶏肉、マーマレードジャム ●わかめ、チンゲン菜、人参、ごま ●高野豆腐 ●そうめん、玉ねぎ、しめじ●りんご ◆大豆、しらす干し、ごま ◆星たべよ
14	水	ごはん 塩バター肉じゃが キャベツツナ和え 金時豆煮物	バナナ	麩ラスク さくらんぼ スキムミルク	●米●豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、コーン、バター ●キャベツ、きゅうり、ツナ水煮 ●金時豆●バナナ  ◆おつゆ麩、バター◆さくらんぼ
15	木	ごはん 魚香味焼き 小松菜しらす和え こんにゃく土佐煮 味噌汁	オレンジ	ヨーグルト ビスコ お茶	●米●赤魚、ねぎ、にんにく、しょうが、ごま ●小松菜、人参、しらす干し ●板こんにゃく、かつお節 ●かぼちゃ、人参、わかめ●オレンジ ◆ヨーグルト、フルーツソース◆ビスコ

2025年 5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	金	ゆかりごはん 春野菜ポトフ 春雨酢の物 切干大根サラダ 	りんご	ジャムサンド スキムミルク	●米、ゆかりふりかけ ●ウインナー、キャベツ、じゃがいも、玉ねぎ、人参 アスパラガス●春雨、人参、もやし、ごま ●切干大根、きゅうり、ツナ水煮、コーン ●りんご ◆食パン、いちごジャム、ブルーベリージャム
17	土	ちゃんぽん麺 じゃがいも照り焼き	オレンジ	お楽しみおやつ 牛乳	●ゆで中華麺、豚肉、キャベツ、もやし、人参、コーン 赤坂かまぼこ●じゃがいも ●オレンジ
18	日				
19	月	ごはん 肉豆腐 ブロッコリー塩昆布和え ちくわ天ぷら 	バナナ	ウインナーパイ スキムミルク	●米●豚肉、焼き豆腐、白菜、玉ねぎ、人参、しらたき ねぎ●ブロッコリー、人参、塩昆布 ●ちくわ、てんぷら粉 ●バナナ ◆パイシート、ウインナー
20	火	ごはん 魚味噌マヨ焼き 小松菜変わり和え 切干大根煮物 すまし汁	オレンジ	バタークッキー スキムミルク	●米●鮭、玉ねぎ、人参、アスパラガス ●小松菜、人参、ウインナー ●切干大根、人参、油揚げ、大豆 ●玉ねぎ、えのき、ねぎ●オレンジ ◆小麦粉、バター、スキムミルク
21	水	ごはん 鶏肉BBQソース焼き 白菜ゆかり和え ちくわしょうゆマヨ炒め スープ	バナナ	炊き込みおにぎり お茶 	●米●鶏肉、しょうが ●白菜、きゅうり、ゆかりふりかけ●ちくわ ●木綿豆腐、キャベツ、わかめ ●バナナ ◆米、人参、ごぼう、油揚げ
22	木	ハヤシライス ひじきマリネ ペイクドじゃが 	さくらんぼ	オレンジケーキ スキムミルク	●米、豚肉、玉ねぎ、人参、しめじ、ピーマン スキムミルク、ハヤシライスル ●ひじき、キャベツ、きゅうり、ツナ水煮 ●じゃがいも、パセリ粉●さくらんぼ ◆ホットケーキミックス、マーマレードジャム、バター スキムミルク
23	金	ごはん 魚から揚げ ほうれん草白和え かぼちゃ煮物 味噌汁	りんご	マシュマロサンド スキムミルク	●米●赤魚、しょうが、小麦粉 ●ほうれん草、人参、糸こんにゃく、木綿豆腐、ごま ●かぼちゃ●おつゆ麩、玉ねぎ、厚揚げ ●りんご ◆クラッカー、マシュマロ
24	土	ねぎ塩豚丼 味噌汁	バナナ	お楽しみおやつ 牛乳	●米、豚肉、もやし、玉ねぎ、人参、白ねぎ、ごま にんにく、レモン果汁 ●木綿豆腐、じゃがいも、わかめ ●バナナ
25	日				
26	月	わかめごはん 鶏肉トマト煮 チンゲン菜中華和え じゃがいも金平 スープ 	りんご	ヨーグルトスコーン スキムミルク	●米、わかめふりかけ ●鶏肉、玉ねぎ、にんにく、トマト缶、パセリ粉 ●チンゲン菜、もやし、わかめ ●じゃがいも、人参、糸こんにゃく、ごま ●キャベツ、玉ねぎ、えのき●りんご ◆ホットケーキミックス、ヨーグルト、バター、スキムミルク
27	火	ごはん 魚西京焼き 小松菜のり和え 和風スパゲティ すまし汁	オレンジ	大学芋 スキムミルク	●米●鮭、しょうが ●小松菜、人参、刻みのり ●スパゲティ、玉ねぎ、しめじ、かつお節 ●白菜、人参、ねぎ ●オレンジ ◆さつまいも、黒ごま
28	水	ごはん 焼きコロッケ ほうれん草ごま和え こんにゃく甘辛炒め 味噌汁	さくらんぼ 	チーズスティックパイ スキムミルク	●米●豚ひき肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、パン粉 小麦粉●ほうれん草、人参、ごま ●板こんにゃく ●かぼちゃ、玉ねぎ、油揚げ●さくらんぼ ◆パイシート、粉チーズ
29	木	ごはん タンダーフィッシュ コールスローサラダ 五目豆煮物 味噌汁	バナナ	ゼリー せんべい お茶	●米●カラスカレイ、しょうが、ヨーグルト、カレー粉 ●キャベツ、きゅうり、ツナ水煮 ●ひじき、人参、大豆、板こんにゃく、ちくわ ●木綿豆腐、えのき、わかめ●バナナ ◆かんでんばば◆ばりんこ
30	金	しらすごはん 照りマヨチキン ゆでブロッコリー コーンバター スープ ひとくちゼリー お誕生会 		ブラウニー スキムミルク	●米、しらす干し、ゆかりふりかけ ●鶏肉●ブロッコリー ●コーン、キャベツ、アスパラガス、バター ●玉ねぎ、人参、えのき●ひとくちゼリー ◆ホットケーキミックス、バナナ、バター、ココア スキムミルク、ホイップクリーム
31	土	ミートスパゲティ スープ 	オレンジ	お楽しみおやつ 牛乳	●スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ピーマン ミートソース缶 ●大根、キャベツ、しめじ ●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。