

※マヨネーズ、てんぷら粉、加工品は卵不使用のものを使用しています。

2025年 9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	月	ごはん ポークチャップ ブロッコリーサラダ こんにやく甘辛炒め すまし汁	バナナ	アイスクリーム お茶	<ul style="list-style-type: none"> ●米●豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、コーン ●ブロッコリー、人参、ツナ ●板こんにやく ●白菜、しめじ、おつゆ麩●バナナ ◆アイスクリーム
2	火	ごはん 魚磯辺揚げ 小松菜和え物 じゃがいも照り焼き 味噌汁	オレンジ	きつねおにぎり お茶	<ul style="list-style-type: none"> ●米●赤魚、てんぷら粉、青のり ●小松菜、人参、えのきたけ、かつお節 ●じゃがいも●木綿豆腐、玉ねぎ、わかめ ●オレンジ ◆米、油揚げ、人参
3	水	ごはん 鶏肉レモン焼き キャベツしらす和え 切干大根煮物 スープ	 ぶどう	ココアクッキー スキムミルク	<ul style="list-style-type: none"> ●米●鶏肉、レモン果汁、ねぎ、しょうが ●キャベツ、きゅうり、しらす干し ●切干大根、人参、油揚げ ●チンゲン菜、もやし●ぶどう ◆小麦粉、ココア、バター、スキムミルク
4	木	青菜ごはん 魚西京焼き ほうれん草のり和え かぼちゃ天ぷら すまし汁	梨	コーンフレーク 牛乳	<ul style="list-style-type: none"> ●米、青菜ふりかけ●カラスカレイ、しょうが、ごま ●ほうれん草、もやし、ひじき、刻みのり ●かぼちゃ、てんぷら粉 ●玉ねぎ、人参、わかめ●梨 ◆コーンフレーク 
5	金	ごはん コロケ わかめナムル こんにやく金平 味噌汁	オレンジ	ピザトースト スキムミルク	<ul style="list-style-type: none"> ●米●じゃがいも、玉ねぎ、人参、パン粉、小麦粉 ●わかめ、きゅうり、もやし、ごま ●板こんにやく ●小松菜、玉ねぎ、なめこ●オレンジ ◆食パン、玉ねぎ、ピーマン、チーズ
6	土	ドライカレー スープ	バナナ	お楽しみおやつ 牛乳	<ul style="list-style-type: none"> ●米、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、しょうが ●にんにく、カレー粉 ●キャベツ、木綿豆腐、えのきたけ●バナナ
7	日				
8	月	ごはん ブルコギ風炒め物 白菜ごま和え ちくわしょうゆマヨ炒め スープ	りんご 	カップケーキ スキムミルク	<ul style="list-style-type: none"> ●米●豚肉、玉ねぎ、もやし、人参、ねぎ、にんにく ●白菜、きゅうり、わかめ、ごま ●ちくわ●春雨、玉ねぎ、しめじ ●りんご ◆ホットケーキミックス、レーズン、バター、スキムミルク
9	火	ごはん 魚ポテト焼き チンゲン菜ゆかり和え 厚揚げ煮物 味噌汁	バナナ	ヨーグルト ビスコ お茶	<ul style="list-style-type: none"> ●米●カラスカレイ、じゃがいも、人参、パセリ粉、粉チーズ ●チンゲン菜、人参、もやし、ゆかりふりかけ ●厚揚げ ●切干大根、玉ねぎ、ねぎ●バナナ ◆ヨーグルト、スキムミルク◆ビスコ
10	水	ごま塩ごはん つくねバーグ 小松菜和え物 マカロニサラダ スープ	オレンジ	きな粉麩ラスク ぶどう スキムミルク	<ul style="list-style-type: none"> ●米、ごま塩ふりかけ●鶏ひき肉、木綿豆腐、玉ねぎ ●しめじ、ごぼう、スキムミルク、しょうが ●小松菜、もやし、赤板かまぼこ ●マカロニ、きゅうり、ツナ ●キャベツ、人参●オレンジ ◆おつゆ麩、バター、きな粉◆ぶどう 
11	木	ごはん 魚塩焼き ひじき和風和え さつまいもスティック 味噌汁	梨	ウインナーパイ スキムミルク	<ul style="list-style-type: none"> ●米●鮭 ●ひじき、ほうれん草、人参、かつお節、ツナ、刻みのり ●さつまいも ●木綿豆腐、玉ねぎ、わかめ●梨 ◆パイシート、ウインナー
12	金	ごはん 鶏肉/パン粉焼き やみついききゅうり 金時豆煮物 すまし汁	バナナ	お好み焼き お茶	<ul style="list-style-type: none"> ●米●鶏肉、パン粉、パセリ粉 ●きゅうり、ごま●金時豆 ●白菜、えのきたけ、ねぎ●バナナ ◆お好み焼き粉、豚ひき肉、キャベツ、ねぎ ●青のり、かつお節、スキムミルク
13	土	焼きそば 味噌汁	オレンジ	お楽しみおやつ 牛乳	<ul style="list-style-type: none"> ●ゆで中華麺、豚肉、キャベツ、玉ねぎ、もやし、人参 ●かつお節、青のり ●木綿豆腐、しめじ、わかめ●オレンジ
14	日				
15	月	 <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px;">  <h3 style="margin: 0;">敬老の日</h3>  </div>			

2025年 9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	火	ハヤシライス キャベツおかか和え かぼちゃサラダ	りんご 	うずまきパイ スキムミルク	●米、豚肉、玉ねぎ、人参、しめじ、えのきたけ、ピーマン ハヤシルウ、スキムミルク ●キャベツ、人参、かつお節 ●かぼちゃ、きゅうり●りんご ◆パイシート、こしあん	
17	水	ごはん さつま揚げ チンゲン菜和え物 チーズ 味噌汁	オレンジ	ジャムサンド スキムミルク	●米●白身魚すり身、玉ねぎ、人参、コーン、しょうが スキムミルク●チンゲン菜、もやし、油揚げ、ごま ●チーズ●キャベツ、人参、ねぎ●オレンジ ◆食パン、いちごジャム、ブルーベリージャム	
18	木	ごはん 鶏すき煮 切干大根サラダ さつまいもレモン煮	バナナ	ゼリー せんべい お茶	●米●鶏肉、白菜、玉ねぎ、人参、しらたき、焼き豆腐 ねぎ、おつゆ麩 ●切干大根、きゅうり、ツナ ●さつまいも、レモン果汁●バナナ ◆かんてんぱぱ◆ぱりんこ 	
19	金	ごはん 魚チリソースかけ もやし中華和え ゆでウインナー すまし汁	梨	セサミクッキー スキムミルク	●米●赤魚、玉ねぎ、小麦粉 ●もやし、チンゲン菜、人参、ごま ●ウインナー●おつゆ麩、人参、しめじ●梨 ◆小麦粉、ごま、バター、スキムミルク	
20	土	中華丼 スープ	バナナ	お楽しみおやつ 牛乳	●米、豚肉、白菜、もやし、人参、しめじ、赤板かまぼこ しょうが●玉ねぎ、大根、ねぎ ●バナナ	
21	日					
22	月	わかめごはん 豚大根 春雨酢の物 じゃがいも金平	りんご	こまつなおにぎり お茶	●米、わかめふりかけ ●豚肉、大根、玉ねぎ、人参、厚揚げ、いんげん ●春雨、きゅうり、わかめ ●じゃがいも、人参、糸こんにやく●りんご ◆米、小松菜、ツナ、ごま	
23	火	 秋分の日				
24	水	ごはん タンダーフィッシュ ゆでブロッコリー 五目豆煮物 すまし汁	梨	スイートポテト スキムミルク	●米●カラスカレイ、ヨーグルト、しょうが、カレー粉 ●ブロッコリー ●大豆、ひじき、人参、ちくわ、板こんにやく ●大根、玉ねぎ、わかめ●梨 ◆さつまいも、バター、スキムミルク	
25	木	おかかごはん とんかつ マゼアンサラダ きのこソテー スープ ひとくちゼリー	スマイル DAY★ 		プリン・ア・ラモード お茶	●米、かつお節、ごま●豚ヒレ肉、パン粉、小麦粉 ●さつまいも、きゅうり、人参 ●しめじ、エリンギ、ほうれん草、バター ●キャベツ、玉ねぎ、コーン●ひとくちゼリー ◆かんてんぱぱ、スキムミルク、みかん缶、コーンフレーク ホイップクリーム
26	金	ごはん 魚香味焼き 小松菜変わり和え 高野豆腐煮物 味噌汁	オレンジ	りんごケーキ スキムミルク	●米●赤魚、しょうが、にんにく、ねぎ、ごま ●小松菜、人参、ウインナー ●高野豆腐●かぼちゃ、玉ねぎ、わかめ ●オレンジ ◆ホットケーキミックス、りんご、バター、スキムミルク	
27	土	わかめうどん じゃがいもそぼろ煮	りんご	お楽しみおやつ 牛乳	●ゆでうどん、わかめ、人参、油揚げ、赤板かまぼこ、ねぎ ●じゃがいも、鶏ひき肉、しょうが ●りんご	
28	日					
29	月	ごはん カレー麻婆豆腐 ころころサラダ キャベツツナ和え	梨 	じゃこトースト スキムミルク	●米●豚ひき肉、木綿豆腐、人参、玉ねぎ、ピーマン しょうが、カレー粉 ●大豆、きゅうり、コーン、ちくわ、ごま ●キャベツ、人参、ツナ●梨 ◆食パン、しらす干し、青のり	
30	火	ごはん 魚味噌チーズ焼き ひじき白和え こんにやく土佐煮 スープ	バナナ	さつまいも蒸しパン スキムミルク	●米●鮭、玉ねぎ、人参、ピーマン、チーズ ●ひじき、ほうれん草、人参、木綿豆腐、ごま ●板こんにやく、かつお節 ●白菜、もやし●バナナ ◆ホットケーキミックス、さつまいも、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。