

※マヨネーズ、天ぷら粉、加工品は卵不使用のものを使用しています。

2025年 11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	焼き鳥丼 味噌汁	バナナ	お楽しみおやつ 牛乳	●米、鶏肉、玉ねぎ、白ねぎ、人参、刻みのり、しょうが ●玉ねぎ、木綿豆腐、わかめ●バナナ
2	日				
3	月	文化の日			
4	火	根菜カレー キャベツゆかり和え マカロニサラダ	りんご	おさつチップス ビスコ スキムミルク	●米、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、じゃがいも、れんこん しめじ、大豆、カレールウ、スキムミルク ●キャベツ、人参、ゆかりふりかけ ●マカロニ、ツナ、きゅうり●りんご ◆さつまいも◆ビスコ
5	水	ごはん 魚塩焼き チンゲン菜和風和え 人参から揚げ 味噌汁	オレンジ	レーズン蒸しパン スキムミルク	●米●鮭 ●チンゲン菜、人参、ひじき、コーン、刻みのり、かつお節 ●人参、小麦粉、にんにく、しょうが ●かぼちゃ、しめじ、ねぎ●オレンジ ◆ホットケーキミックス、レーズン、スキムミルク
6	木	ごはん コロッケ 白菜甘酢和え 五目豆煮 すまし汁	柿	こまツナおにぎり お茶	●米●じゃがいも、玉ねぎ、人参、パン粉、小麦粉 ●白菜、人参、油揚げ、ごま ●大豆、ひじき、人参、板こんにゃく、ちくわ ●大根、えのきたけ、わかめ●柿 ◆米、小松菜、ツナ、ごま
7	金	ごはん 魚サクサク焼き ほうれん草変わり和え ポテトサラダ スープ	りんご	マシュマロサンド バナナ スキムミルク	●米●たら、パン粉、パセリ粉 ●ほうれん草、人参、ウインナー ●じゃがいも、きゅうり、人参 ●玉ねぎ、キャベツ、コーン●りんご ◆マシュマロ、クラッカー◆バナナ
8	土	ちゃんぽん麺 じゃがマヨおかか	オレンジ	お楽しみおやつ 牛乳	●ゆで中華麺、豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、もやし 赤坂かまぼこ、コーン ●じゃがいも、かつお節●オレンジ
9	日				
10	月	ごはん きのこあんかけハンバーグ キャベツツナ和え こんにゃく土佐煮 味噌汁	バナナ	コーンフレーク 牛乳	●米●豚ひき肉、玉ねぎ、人参、木綿豆腐、ひじき えのきたけ、しめじ、しいたけ、スキムミルク ●キャベツ、人参、ツナ ●板こんにゃく、かつお節●白菜、玉ねぎ、ねぎ●バナナ ◆コーンフレーク
11	火	ごはん 鶏肉さっぱり焼き チンゲン菜中華和え れんこん甘辛揚げ スープ	りんご	お好み焼き風トースト スキムミルク	●米●鶏肉、しょうが、にんにく ●チンゲン菜、もやし、わかめ ●れんこん、てんぷら粉●大根、えのきたけ、わかめ ●りんご ◆食パン、キャベツ、ねぎ、かつお節、青のり
12	金	ごはん さつま揚げ もやしナムル チーズ スープ	オレンジ	ココアマフィン スキムミルク	●米●白身魚すり身、玉ねぎ、人参、れんこん、ねぎ しょうが、スキムミルク●もやし、ほうれん草、人参、ごま ●チーズ●キャベツ、春雨、コーン●オレンジ ◆ホットケーキミックス、ココア、バター、スキムミルク
13	木	ごはん 鶏肉玄米フレーク焼き 小松菜のり和え 切干大根煮物 すまし汁	柿	スイートポテトパイ スキムミルク	●米●鶏肉、玄米フレーク●小松菜、白菜、人参 刻みのり ●切干大根、人参、油揚げ、大豆 ●玉ねぎ、木綿豆腐、わかめ●柿 ◆さつまいも、パイシート、バター、スキムミルク
14	金	ごはん 魚レモンバタームニエル ブロッコリー和え物 ツナスパゲティ スープ	りんご	麴ラスク バナナ スキムミルク	●米●鮭、バター、レモン果汁、小麦粉、パセリ粉 ●ブロッコリー、人参●スパゲティ、ツナ、玉ねぎ、しめじ ●キャベツ、もやし、人参●りんご ◆おつゆ麴、バター◆バナナ
15	土	中華丼 味噌汁	オレンジ	お楽しみおやつ 牛乳	●米、豚肉、白菜、玉ねぎ、人参、もやし、赤坂かまぼこ しょうが ●大根、厚揚げ、わかめ●オレンジ

2025年 11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	日				
17	月	ごはん 酢豚風肉団子 やみつきキャベツ 味噌汁	オレンジ	ツナマヨパン スキムミルク	●米 ●豚ひき肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、さつまいも ●キャベツ、きゅうり、塩昆布、ごま ●木綿豆腐、なめこ、ねぎ●オレンジ ◆ホットケーキミックス、ツナ、パセリ粉、スキムミルク
18	火	ごはん 魚味噌マヨ焼き わかめ酢の物 かぼちゃオープン焼き すまし汁	みかん	コンソメポテト スキムミルク	●米●たら、しょうが ●わかめ、チンゲン菜、もやし、ごま ●かぼちゃ●大根、人参、油揚げ●みかん ◆じゃがいも
19	水	ごはん ねぎ塩チキン 白菜おかか和え 春雨サラダ スープ	りんご	鮭わかめおにぎり お茶	●米●鶏肉、白ねぎ、しょうが ●白菜、人参、かつお節●春雨、きゅうり、ツナ ●玉ねぎ、人参、ウインナー●りんご ◆米、鮭フレーク、わかめふりかけ
20	木	青菜ごはん 筑前煮 ほうれん草白和え ちくわ天ぷら	バナナ	チーズケーキ スキムミルク	●米、青菜ふりかけ●鶏肉、れんこん、人参、ごぼう 大根、さといも、板こんにゃく ●ほうれん草、人参、木綿豆腐、ごま ●ちくわ、てんぷら粉●バナナ ◆ホットケーキミックス、クリームチーズ、バター スキムミルク、レモン果汁
21	金	ごはん 魚香味焼き チンゲン菜和え物 高野豆腐煮物 味噌汁	柿	あんバターサンド スキムミルク	●米●赤魚、しょうが、にんにく、ねぎ、ごま ●チンゲン菜、もやし、人参 ●高野豆腐●玉ねぎ、えのきたけ、わかめ●柿 ◆食パン、こしあん、バター
22	土	カレーうどん さつまいもレモン煮	オレンジ	お楽しみおやつ 牛乳	●ゆでうどん、豚ひき肉、玉ねぎ、人参、しめじ、ねぎ カレールウ ●さつまいも、レモン果汁●オレンジ
23	日	勤労感謝の日			
24	月	振替休日			
25	火	ごはん クリームシチュー 春雨炒め 厚揚げのり塩焼き	バナナ	バタークッキー スキムミルク	●米●鶏ひき肉、白菜、玉ねぎ、人参、しめじ クリームシチュールウ、スキムミルク ●春雨、玉ねぎ、人参、ねぎ、ごま ●厚揚げ、青のり●バナナ ◆小麦粉、バター、スキムミルク
26	水	バターライス チキンカツ ゆでブロッコリー さつまいもサラダ スープ ひとくちゼリー	お誕生会		●米、ウインナー、コーン、ねぎ、にんにく、バター ●鶏肉、パン粉、小麦粉●ブロッコリー ●さつまいも、きゅうり、チーズ ●キャベツ、人参●ひとくちゼリー ◆ホットケーキミックス、バター、スキムミルク かぼちゃ、ホイップクリーム
27	木	ごはん 魚から揚げ 白菜塩昆布和え かぼちゃ煮物 味噌汁	りんご	チーズトースト スキムミルク	●米●赤魚、小麦粉、しょうが、にんにく ●白菜、きゅうり、塩昆布●かぼちゃ ●木綿豆腐、もやし、人参●りんご ◆食パン、チーズ
28	金	ごはん 豚肉味噌炒め チンゲン菜しらす和え ベイクドじゃが すまし汁	柿	大学芋 スキムミルク	●米●豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、しめじ、にんにく ●チンゲン菜、きゅうり、しらす干し●じゃがいも、パセリ粉 ●かぶ、木綿豆腐、わかめ●柿 ◆さつまいも、黒ごま
29	土	白菜ツナ丼 味噌汁	バナナ	お楽しみおやつ 牛乳	●米、ツナ、白菜、玉ねぎ、人参、ねぎ、しょうが かつお節 ●木綿豆腐、なめこ、わかめ●バナナ
30	日				

※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。