

※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、厚揚げ、白ねぎ、人参、しめじ、刻みのり にんにく、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	梨	おさつスティック 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●梨 ◆さつまいも
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、ツナ、コーン 刻みのり、かつお節●人参、小麦粉、にんにく、しょうが ●さつまいも、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 豚肉ねぎ塩炒め 白菜甘酢和え 五目豆煮 すまし汁	柿	こまつなおにぎり お茶	●米●豚肉、玉ねぎ、白ねぎ、しょうが ●白菜、人参、油揚げ、ごま ●大豆、ひじき、人参、板こんにやく、ちくわ ●木綿豆腐、えのきたけ、わかめ●柿 ◆米、小松菜、ツナ、ごま
7 金	おにぎり 鶏肉から揚げ ゆでブロッコリー ころもポテト スープ	りんご	マシュマロサンド バナナ スキムミルク	●米、ゆかりふりかけ、わかめふりかけ ●鶏肉、しょうが、にんにく、小麦粉●ブロッコリー ●じゃがいも、ウインナー ●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 こんにやく土佐煮 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、スキムミルク●キャベツ、もやし、ツナ ●板こんにやく、かつお節●白菜、玉ねぎ、なめこ●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	梨	お好み焼き風トースト お茶	●米●鶏肉、しょうが、にんにく ●チンゲン菜、もやし、人参 ●れんこん、てんぷら粉●大根、えのきたけ、わかめ●梨 ◆食パン、キャベツ、ねぎ、かつお節、青のり
12 水	ごはん さつま揚げ もやしナムル チーズ スープ	オレンジ	ココアクッキー 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 ◆小麦粉、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 切干大根カレー煮 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、人参、刻みのり ●切干大根、人参、油揚げ、カレー粉 ●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、れんこん、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、おつゆ麩●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 こんにゃく甘辛炒め すまし汁	梨	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 ●板こんにゃく●大根、人参、油揚げ●梨 ◆じゃがいも
19	水	ごはん コロッケ 白菜おかか和え 春雨サラダ ミルクスープ	りんご	鮭わかめおにぎり お茶	●米●じゃがいも、玉ねぎ、人参、パン粉、小麦粉 ●白菜、人参、かつお節●春雨、きゅうり、ツナ ●玉ねぎ、人参、まいたけ、ウインナー、スキムミルク ●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 チンゲン菜ごま和え ちくわ天ぷら	バナナ	チーズケーキ スキムミルク	●米、菜飯ふりかけ●鶏肉、れんこん、人参、ごぼう 大根、さといも、こんにゃく●チンゲン菜、もやし、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 ほうれん草白和え 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 ●ほうれん草、白菜、人参、木綿豆腐、糸こんにゃく ●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 カレールー ●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、さつまいも クリームシチュールー、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	スマイル Day♪	かぼちゃモンブラン スキムミルク	●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 ◆カスタード、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	カレートースト 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 ●じゃがいも、もやし、人参●りんご ◆食パン、ツナ、カレー粉、パン粉、パセリ粉
28	金	ごはん 豚肉味噌炒め チンゲン菜しらす和え ペイクドじゃが 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。