

12月分 献立表

豊田市障がい者総合支援センター

豊田市福祉事業団

日	曜	献立名	主として血・肉となるもの	主として体の調子を整えるもの	主として働く力となるもの	全カロリー	蛋白質
2	月	ご飯・魚のレモン風味(スフレー)・付合せ(粉ふき芋・青のり)・カリフラワーのマヨネーズサラダ・コンソメスープ(白菜 人参)	さけ・ハム	青のり・カリフラワー・きゅうり・ホールコーン・白菜・にんじん	ごはん・小麦粉・片栗粉・砂糖・じゃが芋・マヨネーズ	657	26.1
3	火	ご飯・鶏肉の梅肉焼き・付合せ(人参・ブロッコリー)塩・南瓜のいとこ煮・味噌汁(玉葱 油揚 ネギ)	鶏もも肉・油揚げ	大葉・ブロッコリー・にんじん・南瓜・玉ねぎ・ねぎ	ごはん・砂糖・小豆	694	26.0
4	水	ご飯・肉豆腐・オクラの和え物・味噌汁(ワカメ キャベツ)・毎日ドリップシヨーグルト	豚もも肉・木綿豆腐・かつお節・ヨーグルト	玉ねぎ・生しいたけ・カットえのき・オクラ・にんじん・ホールコーン・キャベツ・わかめ	ごはん・油・砂糖	677	27.2
5	木	ご飯・ミートローフ・付合せ(キャベツ)・ポパイスサラダ(手作りドレ)・コンソメスープ(大根 玉葱 パセリ)	豚ひき肉・卵・シーチキン	にんじん・玉ねぎ・キャベツ・ほうれん草・大根	ごはん・パン粉・砂糖・油	654	22.8
6	金	ご飯・魚の塩焼き・付合せ(モヤシ・人参)しょうゆ・ブロッコリーの胡麻味噌和え・すまし汁(えのき ウカネギ)・ストロベリーゼリー	塩さば・大豆	もやし・にんじん・ブロッコリー・カットえのき・わかめ・ねぎ	ごはん・砂糖・白炒りごま・ストロベリーゼリー	702	31.6
9	月	ご飯・豚肉のみかんジュース煮・付合せ(ブロッコリー&コン)・キャベツのおかか和え・味噌汁(大根 油揚 ネギ)	豚もも肉・かつお節・油揚げ	玉ねぎ・オレンジジュース・ブロッコリー・ホールコーン・キャベツ・きゅうり・にんじん・大根・ねぎ	ごはん・バター・砂糖・片栗粉	639	28.5
10	火	食パン・イチゴジャム・チキンチャップ・付合せ(インゲン・カリフラワー)塩・大根とベーコンのサラダ・コンソメスープ(ホウレン草 もやし)・カスターントプリン	鶏もも肉・ベーコン	いんげん・カリフラワー・大根・にんじん・ほうれん草・もやし	食パン・いちごジャム・小麦粉・砂糖・カスタードプリン	685	27.0
11	水	ご飯・親子煮・きゅうりとわかめの酢の物・味噌汁(豆腐 なめこ ネギ)	鶏むね肉・さつま揚げ・卵・木綿豆腐	玉ねぎ・にんじん・グリンピース・きゅうり・わかめ・なめこ・ねぎ	ごはん・じゃが芋・砂糖・片栗粉	641	27.5
12	木	ご飯・魚のかレームニエル・付合せ(ブロッコリー)塩・コロコロサラダ・オニオンスープ	さわら・ハム	ブロッコリー・にんじん・ホールコーン・グリンピース・玉ねぎ	ごはん・小麦粉・バター・じゃが芋・マヨネーズ	690	25.0
13	金	ご飯・麻婆大根・ツナとブロッコリーの中華サラダ・ニラ卵スープ・毎日ドリップシヨーグルト	豚ひき肉・シーチキン・卵・ヨーグルト	大根・生しいたけ・白ねぎ・グリンピース・しょうが・ブロッコリー・ホールコーン・にら	ごはん・ごま油・砂糖・片栗粉	697	23.7
16	月	ご飯・鶏肉の山椒焼き・付合せ(人参、いんげん)塩・和風スパゲティーサラダ・味噌汁(キャベツ ウカネギ)	鶏もも肉・シーチキン	にんじん・いんげん・玉ねぎ・きゅうり・キャベツ・わかめ	ごはん・砂糖・片栗粉・スパゲティ・和風ドレッシング	720	26.8
17	火	ご飯・魚のめんたいマヨ焼き・付合せ(ホウレン草・人参)醤油・もやし炒め・味噌汁(トウフ アゲネギ)	メルルーサ・辛子明太子・ベーコン・木綿豆腐・油揚げ	玉ねぎ・ほうれん草・にんじん・もやし・ピーマン・ホールコーン・ねぎ	ごはん・マヨネーズ・油・片栗粉	635	27.8
18	水	ご飯・豚肉のかレー焼き・ブロッコリーのサラダ・コンソメスープ(大根 まいだけ)・青りんごゼリー	豚もも肉	ピーマン・玉ねぎ・にんじん・ブロッコリー・ホールコーン・いんげん・大根・まいだけ	ごはん・油・片栗粉・砂糖・青りんごゼリー	660	23.8
19	木	ご飯・ざせい豆腐・付合せ(オクラ)塩・キャベツのゴマ酢あえ・味噌汁(ホウレン草 フ)・毎日ドリップシヨーグルト	水切り豆腐・鶏ひき肉・卵・鶏ささ身・ヨーグルト	にんじん・生しいたけ・しょうが・グリンピース・オクラ・キャベツ・きゅうり・ほうれん草	ごはん・砂糖・片栗粉・ごま油・白炒りごま・玉麩	664	25.5
20	金	くろロールパン・パンプキンシチュー・大根ときゅうりのサラダ・わかめスープ(コンソメ)・オレンジゼリー	鶏むね肉	南瓜・にんじん・玉ねぎ・グリンピース・大根・きゅうり・わかめ・ねぎ	くろロールパン・黒糖ロールパン・砂糖・マヨネーズ・すりごま(白)・オレンジゼリー	646	26.4
23	月	ご飯・蒸し鶏中華風・付合せ(ブロッコリー・カリフラワー)塩・拌三絲(カニカマ)・中華スープ(法蓮草・人参)	鶏もも肉・かに風味かまぼこ	しょうが・白ねぎ・ブロッコリー・カリフラワー・きゅうり・ほうれん草・にんじん	ごはん・胡麻ドレッシング・春雨・砂糖・ごま油	662	23.0
24	火	ご飯・豆腐の肉野菜あんかけ・ブロッコリーと人参のごま和え・味噌汁(大根 ウカネギ)・ココアムース	木綿豆腐・鶏ひき肉	玉ねぎ・もやし・ピーマン・にんじん・生しいたけ・ブロッコリー・大根・わかめ	ごはん・砂糖・片栗粉・すりごま(白)・ココアムース	726	26.6
25	水	ご飯・ハッシュドポーク・グリーンサラダ インゲン・白菜とかニカマのスープ・クリスマスカップデザート	豚もも肉・サイコロチーズ・かに風味かまぼこ	玉ねぎ・にんじん・グリンピース・いんげん・きゅうり・白菜	ごはん・バター・油・砂糖・クリスマスカップデザート	713	22.5
26	木	ご飯・鮭のねぎ味噌焼き・付合せ(さつま芋)・厚揚げの五目煮・すまし汁(玉麩 わかめ)	さけ・厚揚げ・ソフト豆腐	しょうが・刻みネギ・玉ねぎ・大根・にんじん・干し椎茸・グリンピース・わかめ	ごはん・砂糖・さつまいも・玉麩	657	29.7
27	金	ご飯・ミートボール野菜ソース(ケチャップ)・付合せ(インゲン)塩・カリフラワーと卵のサラダ・コンソメスープ(キャベツ 人参)・毎日ドリップシヨーグルト	鶏だんご・鶏卵水煮・ヨーグルト	玉ねぎ・にんじん・いんげん・カリフラワー・キャベツ	ごはん・バター・砂糖・マヨネーズ	781	21.8

* 材料の都合により、献立を変更する場合があります。

* 献立作成システムの都合により、使用しているすべての食材を表示できない日があります。

* 季節の献立 20日 パンプキンシチュー(冬至)、25日 クリスマスカップデザート

* 11日親子煮、20日パンプキンシチューには、さんわコーポレーション様から寄贈いただいた鶏肉を使用します。

* 献立作成方針の再検討のため、デザートを「毎日」から「栄養面で必要な日のみ」へ変更しています。