

9 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・豚肉のBBQソース・付合せ(サラダ菜)・ブロッコリーの和え物・味噌汁(とうふ ワカメ ネギ)・青りんごゼリー	豚もも肉・木綿豆腐	しょうが・玉ねぎ・りんご缶詰・サラダ菜・ブロッコリー・にんじん・ホールコーン・わかめ・ねぎ	ごはん・砂糖・片栗粉・油・すりごま(白)・青りんごゼリー	684	27.1
3	火	ご飯・チキンチャップ・付合せ(ブロッコリー・カリフラワー)塩・コールスロー・サラダ・きのこスープ・毎日ドリブシヨーグルト	鶏もも肉・ヨーグルト	ブロッコリー・カリフラワー・キャベツ・にんじん・きゅうり・ホールコーン・しめじ・生しいたけ・まいたけ	ごはん・小麦粉・砂糖・フレンチ白ドレッシング・片栗粉	721	24.7
4	水	ご飯・厚揚げの卵とじ・磯香和え・味噌汁(玉麴・ネギ)・ココアムース	厚揚げ・ソフト豆腐・卵	玉ねぎ・にんじん・グリーンピース・ほうれん草・もやし・刻みのり・ねぎ	ごはん・砂糖・片栗粉・玉麴・ココアムース	767	27.7
5	木	ご飯・魚の味噌マヨ焼き・付合せ(トマト)・和風ハムサラダ・すまし汁(エノキ カマボコミツバ)・パウムクーヘン	メルルーサ・ハム・かまぼこ	トマト・きゅうり・キャベツ・にんじん・えのき茸・みつば	ごはん・マヨネーズ・和風ドレッシング・パウムクーヘン	655	27.5
6	金	ご飯・鶏肉の山椒焼き・付合せ(人参・いんげん)塩・じゃが芋と薩摩揚げの煮物・味噌汁(法連草 アケ)・ぶどうゼリー	鶏もも肉・さつま揚げ・油揚げ	にんじん・いんげん・玉ねぎ・グリーンピース・ほうれん草	ごはん・砂糖・片栗粉・じゃが芋・カップゼリーの素(ぶどう味)	745	26.9
9	月	ご飯・豆腐のそぼろあんかけ・付合せ(南瓜)塩・きゅうりとわかめの酢の物・味噌汁(キャベツ コンシネネギ)・ドーナツ	木綿豆腐・鶏ひき肉	グリーンピース・南瓜・きゅうり・わかめ・キャベツ・にんじん・ねぎ	ごはん・砂糖・片栗粉・ドーナツ(プレーン)	737	25.1
10	火	三色丼・ナスとピーマンの炒め煮・すまし汁(えのき ミリオンネギ)・梨(1/4個)	鶏ひき肉・卵・さつま揚げ	しょうが・ほうれん草・なす・ピーマン・えのき茸・ねぎ・梨	砂糖・油・ごはん・白炒りごま	708	26.3
11	水	くろロールパン・ミートボールケチャップ煮・カリフラワーと卵のサラダ・コンソメスープ(ホウレン草 もやし)・毎日ドリブシヨーグルト	鶏だんご・鶏卵水煮・ヨーグルト	玉ねぎ・にんじん・ピーマン・カリフラワー・ほうれん草・もやし	くろロールパン・黒糖ロールパン・砂糖・片栗粉・マヨネーズ	655	24.2
12	木	ご飯・蒸し鶏中華風・付合せ(人参・ブロッコリー)塩・拌三絲(カニカマ)・中華スープ(玉葱 ニラ 椎茸)・ストロベリーゼリー	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・にんじん・きゅうり・玉ねぎ・にら・生しいたけ	ごはん・胡麻ドレッシング・春雨・砂糖・ごま油・ストロベリーゼリー	704	23.6
13	金	ご飯・魚の蒲焼風・付合せ(モヤシ・人参)しょうゆ・オクラの和え物・味噌汁(じゃが芋 油揚げ ネギ)・カスタードプリン	さわら・かつお節・油揚げ	しょうが・もやし・にんじん・オクラ・ホールコーン・ねぎ	ごはん・小麦粉・片栗粉・砂糖・じゃが芋・カスタードプリン	714	27.2
17	火	ご飯・豚肉のゴマ風味焼き・付合せ(ブロッコリー)塩・いんげんの酢味噌和え・かき玉汁・十五夜デザート	豚もも肉・かまぼこ・卵	白ねぎ・ブロッコリー・いんげん・わかめ・ほうれん草	ごはん・すりごま(白)・油・砂糖・片栗粉・十五夜デザート	647	27.6
18	水	ご飯・魚のレモン風味(スプレー)・付合せ(粉ふき芋・青のり)・ブロッコリーのサラダ・コンソメスープ(モヤシ 人参)・ピーチゼリー	さけ	青のり・ブロッコリー・にんじん・ホールコーン・いんげん・もやし	ごはん・小麦粉・片栗粉・砂糖・じゃが芋・和風ドレッシング・カップゼリーの素(ピーチ味)	647	25.2
19	木	ご飯・千草焼き・付合せ(カリフラワー)塩・大根のきんぴら・味噌汁(とうふ アゲネギ)・毎日ドリブシヨーグルト	卵・豚ひき肉・木綿豆腐・油揚げ・ヨーグルト	にんじん・ほうれん草・干し椎茸・カリフラワー・大根・グリーンピース・ねぎ	ごはん・油・砂糖・ごま油・白炒りごま	688	23.5
20	金	アルファ化米・LLヒートレスシチュー・照り焼きチキン・付合せ(インゲン&コーン)・飲む野菜と果実(ピーチ味)	鶏もも皮なし肉	ヒートレスシチュー・いんげん・ホールコーン・飲む野菜と果実(ピーチ)	アルファ化米・砂糖・片栗粉・バター	669	17.3
24	火	ご飯・魚のおろし煮・付合せ(オクラ)塩・キャベツのゴマ酢あえ・味噌汁(玉麴 ミツバ)・パウムクーヘン	さば・鶏ささ身	しょうが・大根おろし・ねぎ・オクラ・キャベツ・きゅうり・にんじん・みつば	ごはん・砂糖・ごま油・白炒りごま・玉麴・パウムクーヘン	744	28.6
25	水	ご飯・鶏肉のあけぼの焼き・付合せ(インゲン・カリフラワー)塩・切り干し大根煮付・味噌汁(玉葱 えのき ネギ)・オレンジゼリー	鶏もも肉・油揚げ	いんげん・カリフラワー・切干大根・にんじん・グリーンピース・玉ねぎ・えのき茸・ねぎ	ごはん・砂糖・オレンジゼリー	694	25.5
26	木	ロールパン・チリコンカン・ポパイサラダ・コンソメスープ(大根 まいたけ)・パイナップルゼリー	合挽肉・大豆・シーチキン	玉ねぎ・ホールコーン・トマト缶詰・ほうれん草・にんじん・大根・まいたけ	ロールパン・食パン・じゃが芋・油・砂糖・マヨネーズ・カップゼリーの素(パイナップル味)	668	28.7
27	金	ご飯・かに玉・付合せ(もやし)味無し・ハムとブロッコリーの中華サラダ・中華スープ(人参 ワカメ)・毎日ドリブシヨーグルト	卵・かに風味かまぼこ・ハム・ヨーグルト	生しいたけ・玉ねぎ・白ねぎ・しょうが・グリーンピース・もやし・ブロッコリー・ホールコーン・にんじん	ごはん・砂糖・片栗粉・ごま油	639	23.2
30	月	ご飯・魚の味噌だれかけ・付合せ(インゲン)しょうゆ・胡瓜のおかか和え・すまし汁(豆腐 エノキ ネギ)・マスカットゼリー	さわら・卵・かつお節・木綿豆腐	しょうが・いんげん・きゅうり・にんじん・えのき茸・ねぎ	ごはん・砂糖・すりごま(白)・油・カップゼリーの素(マスカット味)	634	26.2

- * 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。
- * 10日 けやきワークスと第二ひまわりは、うなぎ弁当の寄付があるため給食はありません。
- * 20日 災害用備蓄を給食の一部として提供します。