

日 曜	献立名			お も な 材 料	調 味 料
	パン 又は ごはん	牛 乳	おかず		
			除去食対象献立	食品	
8 火	減量ミルク ねじりパン	○	焼きそば	★7中華めん、豚肉、◎7天ぷら、にんじん、青ねぎ、キャベツ、たまねぎ、もやし、★5あおさ粉、菜種油	塩、◎31こしょう、◎23トマトケチャップ、◎33中濃ソース、◎34ウスターソース
			フルーツ盛り合わせ	★14フルーツ寒天、※13黄桃、※14パインアップル、★15みかん	
10 木	麦ご飯	○	豚丼	豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、しょうが、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			すまし汁	※2たちつみれ、みずな、えのきたけ、※5わかめ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎27清酒、◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、塩
11 金	ライ麦食パン	○	米粉ミルクシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、米粉、 脱脂粉乳 、◎17 ソフトチーズ 、 牛乳	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素
			ほうれんそうのソテー	◎2ロースハム、(冷)ほうれんそう、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう
			キャラメルクリーム	★10 キャラメルクリーム	
14 月	麦ご飯	○	肉じゃが	豚肉、じゃがいも、◎13こんにゃく、にんじん、たまねぎ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			キャベツとわかめの煮びたし	※8油揚げ(カット)、キャベツ、※5わかめ、◎9かつお節	◎50淡口しょうゆ、◎28本みりん
			味付煮干し	★11一食味付煮干し	
15 火	麦ご飯	○	さばの塩焼き	さばの塩焼き	
			だいずの五目煮	豚肉、だいず、◎7天ぷら、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、★8たけのこ、角切昆布、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
16 水	ワンローフ型 食パン	○	福岡野菜の煮込みハンバーグ	★2ポークハンバーグ	◎44デミグラスソース、◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース、砂糖
			洋風スープ	鶏肉、じゃがいも、にんじん、ほうれんそう、キャベツ、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎49しょうゆ
			スライスチーズ	◎18 スライスチーズ	
17 木	麦ご飯	○	鶏のから揚げ	鶏肉、※12でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎31こしょう、◎30ガーリック
			春キャベツのみそ汁	◎19厚揚げ、青ねぎ、にんじん、キャベツ、たまねぎ、※5わかめ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
			昆布とお茶のふりかけ	★9一食昆布とお茶のふりかけ	

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。
* 麦ご飯・パンにつきましては、「2025年4月～2026年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。
◎マークの物資につきましては、「2025年4月～2026年3月分食材料名」一覧表を参照してください。
※マークの物資につきましては、「2025年4月～7月分食材料名」一覧表を参照してください。
★マークの物資につきましては、「2025年4月分食材料名」一覧表を参照してください。

日 曜		献立名	献立名		お も な 材 料	調 味 料	
			おかず				
		パン 又は ごはん	牛 乳	除去食対象献立	食品		
18 金		減量キャロット パン	○	スパゲッティミートソース		◎10 スパゲッティ 、豚肉、にんじん、たまねぎ、しめじ、菜種油	塩、◎31こしょう、赤ワイン、◎23トマトケチャップ、トマトペースト、◎34ウスターソース
				海藻サラダ		※1ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、★6海藻ミックス、菜種油	◎26りんご酢、塩、◎50淡口しょうゆ、砂糖
				プチみかんゼリー		★13プチみかんゼリー	
21 月		麦ご飯	○	チキンカレー		鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、 脱脂粉乳 、◎17 ソフトチーズ	◎38カレールウ、◎39ドライカレー、塩、◎31こしょう、◎30ガーリック、◎37カレー粉、◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース
				ベーコンソテー		◎1ベーコン、(冷)ほうれんそう、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう
22 火		麦ご飯	○	がんもどきの五目煮		鶏肉、※9がんもどき、◎13こんにゃく、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、塩
				野菜のツナあえ		※1ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、もやし	◎26りんご酢、塩、砂糖、◎49しょうゆ、◎25食酢
23 水		黒糖パン	○	レバーとだいずの揚げ煮		◎3鶏レバー、煮だいず、※12でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	◎23トマトケチャップ、砂糖、◎49しょうゆ
				中華スープ		豚肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、★8たけのこ、干しいたけ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎49しょうゆ
				ヨーグルト		★12 ヨーグルト	
24 木		麦ご飯	○	麻婆豆腐		豚肉、だいず(フレーク)、◎20豆腐、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、干しいたけ、しょうが、菜種油、※12でん粉	◎29おろしにんにく、砂糖、◎49しょうゆ、◎48赤だしみそ、赤唐辛子
				こまつなとコーンの炒めもの		※3しらす干し、(冷)こまつな、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎49しょうゆ
25 金		背割り 米粉パン	○	ボイルドソーセージ		★1ウインナーソーセージ	
				じゃがいもと卵のスープ	鶏卵	鶏肉、 鶏卵 、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎49しょうゆ
				キャベツのカレーソテー		キャベツ、菜種油	塩、◎37カレー粉
28 月		麦ご飯	○	きびなごフライ		★4きびなごフライ、菜種油(揚げ油)	◎34ウスターソース
				がめ煮		鶏肉、◎19厚揚げ、じゃがいも、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、★8たけのこ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
30 水		麦ご飯	○	しゅうまい		★3しゅうまい	◎25食酢、◎49しょうゆ
				豚肉のオイスターソース炒め		豚肉、こまつな、にんじん、キャベツ、たまねぎ、しょうが、菜種油、※12でん粉	◎27清酒、◎45オイスターソース、砂糖、◎49しょうゆ

・ 網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。
* 麦ご飯・パンにつきましては、「2025年4月～2026年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。
◎マークの物資につきましては、「2025年4月～2026年3月分食材料名」一覧表を参照してください。
※マークの物資につきましては、「2025年4月～7月分食材料名」一覧表を参照してください。
★マークの物資につきましては、「2025年4月分食材料名」一覧表を参照してください。