

| 日 曜  | 献立名             |        |               | お も な 材 料                                                             | 調 味 料                                                                |
|------|-----------------|--------|---------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|      | パン<br>又は<br>ごはん | 牛<br>乳 | おかず           |                                                                       |                                                                      |
|      |                 |        | 除去食対象献立       | 食品                                                                    |                                                                      |
| 8 火  | 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                                                    |
| 9 水  | 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、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎17 <b>ソフトチーズ</b> 、 <b>牛乳</b> | 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                                                            |
| 14 月 | 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                                                   |
| 15 火 | 減量キャロットパン       | ○      | スパゲッティミートソース  | ◎10 <b>スパゲッティ</b> 、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                                               |
| 16 水 | 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、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎17 <b>ソフトチーズ</b>                | ◎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                                                            |
| 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                                             |
| 18 金 | 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                                          |

・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             |        |               | お も な 材 料                                              | 調 味 料                                     |
|----|---|-----------------|--------|---------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|    |   | パン<br>又は<br>ごはん | 牛<br>乳 | おかず           |                                                        |                                           |
|    |   |                 |        | 除去食対象献立       | 食品                                                     |                                           |
| 21 | 月 | 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                                 |
| 22 | 火 | 減量ミルク<br>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                      |                                           |
| 23 | 水 | 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                          |
| 24 | 木 | 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                |
| 25 | 金 | 背割り<br>米粉パン     | ○      | ボイルドソーセージ     | ★1ウイナーソーセージ                                            |                                           |
|    |   |                 |        | じゃがいもと卵のスープ   | 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ーテー  | キャベツ、菜種油                                               | 塩、◎37カレー粉                                 |
| 28 | 月 | 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              |
| 30 | 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              |

・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。