

日 曜		献立名	献立名		お も な 材 料	調 味 料
			パン 又は ごはん	牛 乳		
			除去食対象献立	食品		
1	木	ミルク ねじりパン	○	ポークビーンズ	豚肉、だいず、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎44デミグラスソース、トマトピューレー、◎23トマトケチャップ、◎49しょうゆ
				キャベツの ドレッシングソテー	★2ウインナーソーセージ(スライス)、にんじん、キャベツ、たまねぎ、コーン(ホール)、菜種油、◎36乳化ドレッシング	塩、◎31こしょう
2	金	麦ご飯	○	そばろ丼	鶏肉、鶏卵、菜種油、にんじん、えだまめ、しょうが	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、塩
				若竹汁	◎20豆腐、◎6かまぼこ、青ねぎ、たけのこ、※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
				柏もち	★17柏もち	
7	水	八女茶 ロールパン	○	スパゲッティナポリタン	◎10スパゲッティ、豚肉、にんじん、たまねぎ、◎21マッシュルーム、菜種油	塩、◎31こしょう、◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース
				ごぼうサラダ	ごま マヨ	にんじん、きゅうり、ごぼう、コーン(ホール)、白ごま(すり)、◎35マヨネーズ
8	木	麦ご飯	○	竹輪のお茶の葉揚げ	◎5竹輪(個付)、緑茶、◎12小麦粉、菜種油(揚げ油)	
				新じゃがのうま煮	豚肉、じゃがいも、◎13こんにゃく、にんじん、たまねぎ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
9	金	たけのこご飯	○	たけのこご飯	精白米、鶏肉、※8油揚げ(カット)、にんじん、たけのこ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、塩
				すまし汁	※2たちつみれ、青ねぎ、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
				ツナとキャベツの 塩昆布炒め	※1ツナ油漬け、キャベツ、★5塩昆布、菜種油	塩
				ブチアセロラゼリー	★14ブチアセロラゼリー	
12	月	ぶどうパン	○	タンドリーチキン	★1タンドリーチキン	
				野菜のスープ煮	◎1ベーコン、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎49しょうゆ
13	火	麦ご飯	○	にしんの塩焼き	にしんの塩焼き	◎25食酢、◎49しょうゆ
				呉汁(ごじる)	豚肉、だいず(クラッシュ)、だいず(ペースト)、◎20豆腐、※8油揚げ(カット)、じゃがいも、にんじん、青ねぎ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
14	水	バインパン	○	春巻	★3春巻、菜種油(揚げ油)	
				鶏肉のフォー	★7平麺ビーフン、鶏肉、青ねぎ、もやし、レタス、たまねぎ、きくらげ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎41鶏ガラスープ、◎50淡口しょうゆ、◎24レモン果汁
15	木	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮	鶏肉、うずら卵、※10高野豆腐、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
				ごぼうソテー	◎1ベーコン、キャベツ、ごぼう、コーン(ホール)、菜種油	塩、砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん
16	金	麦ご飯	○	ハヤシライス	豚肉、にんじん、たまねぎ、◎21マッシュルーム、菜種油、脱脂粉乳、◎17ソフトチーズ	◎40ハヤシルウ、◎44デミグラスソース、塩、◎31こしょう、◎30ガーリック、赤ワイン、◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース
				アスパラガスサラダ	マヨ	※1ツナ油漬け、グリーンアスパラガス、キャベツ、コーン(ホール)、◎35マヨネーズ
19	月	食パン	○	能古島のマーメレード	★11マーメレード	
				レバーとだいずの から揚げ	◎3鶏レバー、煮だいず、※12でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	塩
				はるさめスープ	豚肉、◎15はるさめ、(冷)ほうれんそう、にんじん、たまねぎ、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5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
			パン 又は ごはん	牛乳 おかず 除去食対象献立		
20	火	麦ご飯	○	煮魚(さば)	さば切身、しょうが	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん
				じゃがいものそぼろ煮	鶏肉、じゃがいも、◎13こんにやく、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、塩
21	水	米粉パン	○	コーンクリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、※11コーン(クリーム)、コーン(ホール)、グリーンピース、菜種油、◎11小麦粉(中力)、★9バター、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
				野菜ソテー	◎2ロースハム、(冷)ほうれんそう、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ
22	木	麦ご飯	○	厚揚げの五目煮	鶏肉、◎19厚揚げ、◎14しらたき、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
				しらすあえ	※3しらす干し、キャベツ、きゅうり、※5わかめ	塩、砂糖、◎49しょうゆ、◎25食酢
23	金	麦ご飯	○	チキンチキンごぼう	鶏肉、※12でん粉、米粉、ごぼう、えだまめ、菜種油(揚げ油)	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん、塩
				みそ汁	◎20豆腐、※8油揚げ(カット)、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、※5わかめ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
26	月	背割り米粉パン	○	ツナサンド	マヨ	◎26りんご酢、塩、◎31こしょう
				ミネストラスープ	鶏肉、じゃがいも、トマト、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
27	火	麦ご飯	○	具うどん	★6乾めん、鶏肉、◎6かまぼこ、※8油揚げ(カット)、にんじん、青ねぎ、たまねぎ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、塩
				野菜炒め	豚肉、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ
				姪浜の味付けのり	◎51一食姪浜の味付けのり	
28	水	黒糖食パン	○	パプリカ煮	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	塩、◎31こしょう、パプリカ、◎43コンソメの素
				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
29	木	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
				だいずの五目煮	豚肉、だいず、◎7天ぷら、◎13こんにやく、にんじん、いんげん、たけのこ、角切昆布、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
30	金	麦ご飯	○	キーマカレー	鶏肉、◎22トマト(水煮)、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油、★8ヨーグルト(調理用)、★9バター	◎29おろしにんにく、塩、◎31こしょう、◎37カレー粉、◎38カレールウ、◎39ドライカレー、◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース
				野菜のじゃこ炒め	※3しらす干し、にんじん、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎49しょうゆ、◎28本みりん

・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5月分食材料名」一覧表を参照してください。