

日 曜	献立名	牛乳	お か ず		お も な 材 料	調 味 料
			除去食対象献立	食品		
8 木	麦ご飯	○	ぶりとれんこんの揚げ煮		★6ぶり角切り、れんこん、菜種油(揚げ油)、しょうが	◎27清酒、◎28本みりん、砂糖、◎49しょうゆ
			だいずの大和煮		牛肉、だいず、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、ごぼう、※14たけのこ、※6角切昆布、しょうが、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
9 金	メロンパン	○	クリームソーススパゲッティ		◎10スパゲッティ、◎1ペーコン、にんじん、たまねぎ、◎21マッシュルーム、菜種油、◎11小麦粉(中力)、★13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
			ほうれんそうのソテー		★4チキン油漬け、ほうれんそう、もやし、菜種油	塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ
13 火	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
			切干しだいこんのあえもの		※1ツナ油漬け、きゅうり、切干しだいこん	◎26りんご酢、塩、砂糖、◎25食酢、◎49しょうゆ
			姪浜の味付けのり		◎51一食姪浜の味付けのり	
14 水	柏型ミルクパン	○	煮込みハンバーグ		★1ボークハンバーグ	◎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
			ポトフ		鶏肉、じゃがいも、にんじん、キャベツ、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素
			チーズ		★21一食チーズ	
15 木	麦ご飯	○	まぐろのごまからめ	ごま	★7まぐろ角切り、菜種油(揚げ油)、白ごま(いり)	砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん
			白玉雑煮		★11白玉もち、鶏肉、◎6かまぼこ、さといも、かつお菜、にんじん、だいこん、干しいたけ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎27清酒、塩、◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ
			黒豆		★19一食黒豆	
16 金	麦ご飯	○	中華丼		豚肉、うずら卵、えび、(冷)こまつな、にんじん、はくさい、根深ねぎ、※14たけのこ、きくらげ、しょうが、菜種油、※15でん粉	◎27清酒、塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、砂糖、◎49しょうゆ、◎45オイスターソース
			ワンタンスープ		★10ワンタンの皮、鶏肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、菜種油	◎30ガーリック、塩、◎31こしょう、◎41鶏ガラスープ、◎49しょうゆ
			味付煮干し		★20一食味付煮干し	
19 月	ライ麦食パン	○	かぶの米粉ミルクシチュー		鶏肉、にんじん、パセリ、かぶ、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
			フレンチサラダ		◎2ロースハム、キャベツ、きゅうり、菜種油	塩、◎26りんご酢、砂糖、◎31こしょう
20 火	麦ご飯	○	しゅうまい		★2しゅうまい	◎25食酢、◎49しょうゆ
			はくさいのスープ	ごま油	豚肉、にんじん、青ねぎ、はくさい、たまねぎ、干しいたけ、菜種油、※15でん粉、ごま油	◎29おろしにんにく、◎27清酒、塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎45オイスターソース、◎49しょうゆ
			かつおふりかけ(鶏卵・ごま)		★17一食かつおふりかけ(鶏卵・ごま)	
21 水	チーズツイスト	○	きびなごフライ		★5きびなごフライ、菜種油(揚げ油)	◎34ウスターソース
			ミネストラスープ		◎1ペーコン、じゃがいも、トマト、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、セロリー、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎49しょうゆ
			ぼんかん		ぼんかん	

・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、「2026年1月～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、「2026年1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	
				牛乳	おかず			
					除去食対象献立			食品
22	木	五目鶏飯	○	五目鶏飯		精白米、鶏肉、※10油揚げ(カット)、にんじん、(冷)ごぼう、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、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	
				ツナとだいこんの炒めもの		※1ツナ油漬け、だいこん、★8塩昆布、菜種油	塩、◎49しょうゆ	
				プチピーチゼリー		★23プチピーチゼリー		
				プチりんごゼリー		★24プチりんごゼリー		
23	金	麦ご飯	○	みそおでん		鶏肉、うずら卵、◎19厚揚げ、◎4竹輪(スライス)、◎13こんにゃく、さといも、だいこん、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎48赤だしみそ、塩	
				野菜の塩こうじ炒め		豚肉、(冷)ほうれんそう、にんじん、キャベツ、もやし、菜種油	◎31こしょう、★14塩こうじ、◎49しょうゆ、◎28本みりん、塩	
26	月	ぶどうねじりパン	○	ニョッキパスタのトマト煮		★12ニョッキ、鶏肉、にんじん、◎22トマト(水煮)、たまねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎23トマトケチャップ、砂糖、◎49しょうゆ	
				こまつなサラダ	マヨ	※1ツナ油漬け、こまつな、キャベツ、コーン(ホール)、◎35マヨネーズ	◎26りんご酢、◎49しょうゆ、塩、◎31こしょう	
27	火	麦ご飯	○	さけの塩焼き		さけの塩焼き		
				はくさいのみそ汁		◎20豆腐、※10油揚げ(カット)、じゃがいも、にんじん、はくさい、たまねぎ、※5わかめ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ	
				おかか菜っ葉		だいこん葉、菜種油、◎9かつお節	◎28本みりん、◎49しょうゆ	
28	水	黒糖パン	○	レバーとじゃがいもの揚げ煮		◎3鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	◎23トマトケチャップ、砂糖、◎49しょうゆ	
				中華風コーンスープ		豚肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、※13コーン(クリーム)、コーン(ホール)、※14たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油、※15でん粉	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎49しょうゆ	
				ヨーグルト		★22ヨーグルト		
29	木	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	
				野菜のドレッシングソテー		◎1ベーコン、(冷)ほうれんそう、キャベツ、菜種油、◎36乳化ドレッシング	塩、◎31こしょう	
30	金	麦ご飯	○	とんこつラーメン		★9中華めん(ラーメン用)、★3焼き豚、青ねぎ、もやし、きくらげ	昆布(出し用)、◎41鶏ガラスープ、★15豚骨スープ、◎29おろしにんにく、塩、◎31こしょう	
				野菜炒め		◎7天ぷら、こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油	塩、◎49しょうゆ	
				ひじきのつくだ煮		★16一食ひじきのつくだ煮		

・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、「2026年1月～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、「2026年1月分食材料名」一覧表を参照してください。