

日	曜	献立名	献立名		お も な 材 料	調 味 料
			おかず			
			除去食対象献立	食品		
8	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
9	金	柏型 ミルクパン	○	煮込みハンバーグ	★1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
				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
13	火	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	
14	水	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	
15	木	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
16	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
19	月	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	
20	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
21	水	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)	

・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
			おかず			
			除去食対象献立	食品		
22	木	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ベーコン、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	
23	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
				ワントンスープ	★10 ワントンの皮 、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	
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
				こまつナサラダ	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	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	
29	木	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ベーコン、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
30	金	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

・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。