

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	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、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎17 <b>ソフトチーズ</b> 、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
9	金	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	
13	火	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
14	水	麦ご飯	○	まぐろのごまからめ	<b>ごま</b> ★7まぐろ角切り、菜種油(揚げ油)、 <b>白ごま(いり)</b>	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	
15	木	麦ご飯	○	中華丼	豚肉、 <b>うずら卵</b> 、 <b>えび</b> 、(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 <b>ワンタンの皮</b> 、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	
16	金	<b>メロンパン</b>	○	クリームソーススパゲッティ	◎10 <b>スパゲッティ</b> 、◎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 <b>小麦粉(中力)</b> 、★13 <b>バター</b> 、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎17 <b>ソフトチーズ</b> 、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
19	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、 <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
				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
20	火	ワンローフ型食パン	○	いちごジャム	★18いちごジャム	
				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	<b>ごま油</b> 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、 <b>ごま油</b>	◎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
21	水	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。

日	曜	献立名	牛乳	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	麦ご飯	○	みそおでん		鶏肉、 <b>うずら卵</b> 、◎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
23	金	ぶどう ねじりパン	○	ニョッキパスタのトマト煮		★12 <b>ニョッキ</b> 、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	<b>マヨ</b>	※1ツナ油漬け、こまつな、キャベツ、コーン(ホール)、◎35 <b>マヨネーズ</b>	◎26りんご酢、◎49しょうゆ、塩、◎31こしょう
26	月	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
27	火	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 <b>ヨーグルト</b>	
28	水	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
29	木	麦ご飯	○	とんこつラーメン		★9 <b>中華めん(ラーメン用)</b> 、★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	
30	金	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	

・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。