

日	曜	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	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、◎17ソフトチーズ、牛乳</b>	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		
				チビーチゼリー		★23チビーチゼリー			
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	ごま	★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、 かつお葉、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、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	メロン パン	○	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、 <b>◎11小麦粉(中力)、★13バター、 脱脂粉乳、◎17ソフトチーズ、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		★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、◎17ソフトチーズ</b>	◎38カレールワ、◎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	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、 <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		
				だいすの大和煮		牛肉、だいす、◎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『主食』」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『主食』」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『主食』」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 又は ごはん	牛 乳	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赤だしのみそ、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	○	ニヨッキパスタのトマト煮		★12ニヨッキ、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		
				こまツナサラダ	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		
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			
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、干ししいたけ、しょうが、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ		
				切干したいこんの あえもの		※1ツナ油漬け、きゅうり、切干したいこん	◎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			
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		
				ほんかん		ほんかん			

・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。