

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		
6 木	麦ご飯	○	竹輪のお茶の葉揚げ	◎45竹輪, 緑茶, <b>小麦粉</b> , 菜種油(揚げ油)	
			新じゃがのうま煮	豚肉, じゃがいも, ◎46こんにゃく, にんじん, たまねぎ, ★12グリーンピース, 干しいたけ, 菜種油	◎53清酒, 砂糖, ◎51しょうゆ
			柏もち	★25柏もち	
7 金	ワンローフ型食パン	○	スライスチーズ	◎55 <b>スライスチーズ</b>	
			ツナサンド	<b>マヨ</b> ※1ツナ油漬け, キャベツ, きゅうり, ◎6 <b>マヨネーズ</b>	◎9りんご酢, 塩, ◎15こしょう
			ミネストラスープ	◎4ベーコン, じゃがいも, ◎28トマト(水煮), にんじん, ※14(冷)ほうれんそう, たまねぎ, 菜種油	塩, ◎15こしょう, ◎24コンソメの素, ◎51しょうゆ
10 月	麦ご飯	○	さばの塩焼き	★7さばの塩焼き	
			若竹汁	◎41豆腐, ◎42かまぼこ, 青ねぎ, たけのこ, ★8わかめ(塩蔵)	※4昆布(出し用), ※3さば節(出し用), ◎53清酒, ◎51しょうゆ, ◎52淡泊しょうゆ, 塩
			きゅうりのしそあえ	きゅうり, ★11赤じそ	塩
11 火	麦ご飯	○	ハヤシライス	豚肉, にんじん, たまねぎ, ◎38マッシュルーム, 菜種油, <b>脱脂粉乳</b> , ◎54 <b>ソフトチーズ</b>	◎22ハヤシルウ, ◎25デミグラスソース, 塩, ◎15こしょう, ◎14ガーリック, ◎11赤ワイン, ◎29トマトケチャップ, ◎31ウスターソース
			アスパラ菜の炒めもの	※8しらす干し, アスパラ菜, キャベツ, もやし, 菜種油	◎51しょうゆ, ◎10本みりん
12 水	黒糖食パン	○	レバーとだいのから揚げ	◎33鶏レバー, ※10煮だいの, ◎35でん粉, 米粉, 菜種油(揚げ油)	塩
			切干しだいこのスープ	豚肉, にんじん, 青ねぎ, たまねぎ, 切干しだいこの, 干しいたけ, 菜種油	塩, ◎15こしょう, ◎23中華スープの素, ◎51しょうゆ
13 木	麦ご飯	○	いかしゅうまい	★5いかしゅうまい	◎51しょうゆ, ◎8食酢
			中華五目炒め	鶏肉, ◎58緑豆はるさめ, ※14(冷)ほうれんそう, にんじん, キャベツ, もやし, きくらげ, 干しいたけ, 菜種油	塩, ◎15こしょう, ◎23中華スープの素, 砂糖, ◎51しょうゆ
			のりのつくだ煮	★18一食のりのつくだ煮	
14 金	キャロットロールパン	○	スパゲッティナポリタン	◎3 <b>スパゲッティ</b> , 豚肉, ◎4ベーコン, にんじん, ビーマン, たまねぎ, ◎38マッシュルーム, 菜種油	塩, ◎15こしょう, ◎29トマトケチャップ, ◎31ウスターソース
			野菜ソテー	★1チキン油漬け, キャベツ, ◎36コーン(ホール), 菜種油	塩, ◎15こしょう, ◎51しょうゆ
17 月	麦ご飯	○	かつおフライ	★4かつおフライ, 菜種油(揚げ油)	◎31ウスターソース
			だいのいそ煮	豚肉, だいず, ◎43天ぷら, ◎46こんにゃく, にんじん, ※13いんげん, ごぼう, ※7ひじき, 菜種油	塩, ◎53清酒, 砂糖, ◎51しょうゆ
18 火	麦ご飯	○	ビビンバ	豚肉, <b>鶏卵</b> , 菜種油, にんじん, たら, もやし, たけのこ, しょうが, <b>白ごま(すり)</b> , <b>ごま油</b>	◎13おろしにんにく, 砂糖, ◎8食酢, ◎51しょうゆ, ◎10本みりん
			わかめスープ	鶏肉, ※15(冷)こまつな, たまねぎ, 干しいたけ, ※6わかめ, 菜種油	塩, ◎15こしょう, ◎23中華スープの素, ◎51しょうゆ
			アーモンド入り味付煮干し	★20一食アーモンド入り味付煮干し	
19 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, ◎37コーン(クリーム), ◎36コーン(ホール), 菜種油, ◎34 <b>小麦粉(中力)</b> , ★14 <b>バター</b> , <b>脱脂粉乳</b> , ◎54 <b>ソフトチーズ</b> , <b>牛乳</b>	塩, ◎15こしょう, ◎24コンソメの素
			ベーコンソテー	◎4ベーコン, ※14(冷)ほうれんそう, キャベツ, 菜種油	塩, ◎15こしょう

・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、「2021年4月～2022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、「2021年4月～2022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、「2021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、「2021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			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
20 木	たけのこご飯	○	たけのこご飯	精白米、鶏肉、◎39油揚げ、にんじん、たけのこ、干しいたけ、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、塩	
			すまし汁	※9たちつみれ、青ねぎ、えのきたけ、※6わかめ	※4昆布(出し用)、※3さば節(出し用)、◎53清酒、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、塩	
			キャベツの塩昆布炒め	キャベツ、菜種油、★9塩昆布	塩	
			アセロラゼリー	★23アセロラゼリー		
21 金	ミルク ねじりパン	○	ミートボールのトマト煮	★2ポークボール、じゃがいも、にんじん、◎28トマト(水煮)、たまねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素、◎29トマトケチャップ、砂糖、◎51しょうゆ	
			ごぼうサラダ	<b>ごま マヨ</b> にんじん、きゅうり、ごぼう、◎36コーン(ホール)、 <b>白ごま(すり)</b> 、◎6 <b>マヨネーズ</b>	塩、◎51しょうゆ、◎9りんご酢	
24 月	麦ご飯	○	わかめうどん	◎1 <b>乾めん</b> 、鶏肉、◎42かまぼこ、◎39油揚げ、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、★8わかめ(塩蔵)	※4昆布(出し用)、※3さば節(出し用)、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、塩	
			野菜炒め	豚肉、※15(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎51しょうゆ	
			お茶ふりかけ	★17一食お茶ふりかけ		
25 火	麦ご飯	○	キーマカレー	鶏肉、◎28トマト(水煮)、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油、★15 <b>ヨーグルト(無糖)</b> 、★14 <b>バター</b>	◎13おろしにんにく、塩、◎15こしょう、◎19カレー粉、◎20カレールウ、◎21ドライカレー、◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース	
			アスパラガスサラダ	<b>マヨ</b> ※1ツナ油漬け、グリーンアスパラガス、キャベツ、◎36コーン(ホール)、◎6 <b>マヨネーズ</b>	◎9りんご酢、塩、◎15こしょう	
26 水	チーズパン	○	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、◎15こしょう、◎16パプリカ、◎24コンソメの素	
			ほうれんそうのソテー	◎5ロースハム、※14(冷)ほうれんそう、もやし、菜種油	塩、◎15こしょう、◎51しょうゆ	
			プチピーチゼリー	★24プチピーチゼリー		
27 木	麦ご飯	○	煮魚(いわし)	★6いわし、しょうが	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎10本みりん	
			みそ汁	◎41豆腐、◎39油揚げ、じゃがいも、青ねぎ、にんじん、たまねぎ、※6わかめ	※2煮干し(出し用)、◎48麦みそ、◎49米みそ	
28 金	ぶどうパン	○	春巻	★3春巻、菜種油(揚げ油)		
			鶏肉のフォー	★10平麺ビーフン、鶏肉、みずな、青ねぎ、もやし、レタス、きくらげ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎32鶏ガラスープ、◎52淡口しょうゆ、★13レモン果汁	
			ミニトマト	ミニトマト		
31 月	麦ご飯	○	厚揚げの五目煮	鶏肉、◎40厚揚げ、◎46こんにゃく、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、塩	
			甘酢あえ	◎58緑豆はるさめ、にんじん、きゅうり、もやし、きくらげ	塩、砂糖、◎8食酢、◎51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、「2021年4月～2022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、「2021年4月～2022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、「2021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、「2021年5月分食材料名」一覧表を参照してください。