

| 日 曜 | 献立名 | 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 |
| 6 木 | 麦ご飯 | ○ | 竹輪のお茶の葉揚げ | ◎45竹輪, 緑茶, 小麦粉 , 菜種油(揚げ油) | | | |
| | | | 新じゃがのうま煮 | 豚肉, じゃがいも, ◎46こんにやく, 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 | 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 | ごま マヨ にんじん, きゅうり, ごぼう, ◎36コーン(ホール), 白ごま(すり) , ◎6マヨネーズ | 塩, ◎51しょうゆ, ◎9りんご酢 | | |
| 10 月 | 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 | | | |
| 11 火 | 黒糖食パン | ○ | レバーとだいずのから揚げ | ◎33鶏レバー, ※10煮だいず, ◎35でん粉, 米粉, 菜種油(揚げ油) | 塩 | | |
| | | | 切干しだいこんのスープ | 豚肉, にんじん, 青ねぎ, たまねぎ, 切干しだいこん, 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 | | |
| | | | ヨーグルト | ★21ヨーグルト | | | |
| 12 水 | 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, 脱脂粉乳 , ◎54ソフトチーズ | ◎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 | | |
| 13 木 | 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淡口しょうゆ, 塩 | | |
| | | | きゅうりのしそあえ | きゅうり, ★11赤じそ | 塩 | | |
| 14 金 | 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 | | | |
| 17 月 | 麦ご飯 | ○ | 厚揚げの五目煮 | 鶏肉, ◎40厚揚げ, ◎46こんにやく, 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 | | |
| | | | のりかつおふりかけ | ★16一食のりかつおふりかけ | | | |
| 18 火 | キャロット ロールパン | ○ | スパゲッティナポリタン | ◎3スパゲッティ, 豚肉, ◎4ベーコン, にんじん, ピーマン, 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, 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 | | |
| 19 水 | 麦ご飯 | ○ | ピビンバ | 鶏卵 ごま ごま油 豚肉, 鶏卵 , 菜種油, にんじん, たら, もやし, たけのこ, しょうが, 白ごま(すり) , ごま油 | ◎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 | | | |

・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 | おかず | | | |
| | | | 除去食対象献立 | | | 食品 |
| 20 | 木 | 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 | |
| | | | だいたいのいそ煮 | 豚肉、だいた、◎43天ぷら、◎46こんにやく、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 | |
| 21 | 金 | ワンローフ型食パン | スライスチーズ | ◎55スライスチーズ | | |
| | | | ツナサンド | マヨ ※1ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、◎6マヨネーズ | ◎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 | |
| 24 | 月 | 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 | |
| | | | 豆乳プリン | ★22豆乳プリン | | |
| 25 | 火 | 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淡泊しょうゆ、★13レモン果汁 | |
| | | | ミニトマト | ミニトマト | | |
| 26 | 水 | 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ヨーグルト(無糖)、★14バター | ◎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 | マヨ ※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マヨネーズ | ◎9りんご酢、塩、◎15こしょう | |
| 27 | 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淡泊しょうゆ、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淡泊しょうゆ、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 | | |
| 28 | 金 | 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小麦粉(中力)、★14バター、 脱脂粉乳、◎54ソフトチーズ、牛乳 | 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 | |
| 31 | 月 | 麦ご飯 | わかめうどん | ◎1乾めん、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淡泊しょうゆ、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 | | |

・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。