

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		
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	<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
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, <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
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淡泊しょうゆ, 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
18 火	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, 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
19 水	麦ご飯	○	ビビンバ	<b>鶏卵 ごま ごま油</b> 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	

・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		
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
			だいずのいそ煮	豚肉, だいず, ◎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
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淡口しょうゆ, ★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	たけのご飯	○	たけのご飯	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	
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	

・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。