

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	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	
7 金	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		
10 月	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
11 火	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		
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	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		
14 金	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	
17 月	食パン	○	ブルーベリージャム	★19ブルーベリージャム		
			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	
18 火	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	
			だいちのいそ煮	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	
19 水	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。

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	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		
21 金	麦ご飯	○	ビビンバ	豚肉, 鶏卵, 菜種油, にんじん, にら, 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		
24 月	黒糖食パン	○	レバーとだいたいのから揚げ	◎33鶏レバー, ※10煮だいたい, ◎35でん粉, 米粉, 菜種油(揚げ油)	塩	
			切干しだいごんのスープ	豚肉, にんじん, 青ねぎ, たまねぎ, 切干しだいごん, 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	
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
26 水	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	
27 木	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	
28 金	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		
31 月	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	

・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。