

| 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 | 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 |
| 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 | 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 |
| 11 | 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 | |
| 12 | 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 |
| 13 | 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 |
| 14 | 金 | 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 |
| 17 | 月 | 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 | |
| 18 | 火 | 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 |
| 19 | 水 | 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 |

・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ローズハム, ※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 | ○ | ピピンパ | 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 | 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 | | |
| 25 | 火 | 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 |
| 26 | 水 | 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 | | |
| 27 | 木 | 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 | |
| 28 | 金 | 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 | |
| 31 | 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淡口しょうゆ, 塩 | |
| | | | | きゅうりのしそあえ | きゅうり, ★11赤じそ | 塩 | |

・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。