

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		
1 木	麦ご飯		豆乳カレー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、豆乳	◎7カレールウ、塩、※9こしょう、※8ガーリック、 ◎6カレー粉、◎13トマトケチャップ、 ◎14ウスターソース
			野菜のじやこ炒め	※26しらす干し、にんじん、キャベツ、コーン(ホール)、 菜種油	塩、◎29しょうゆ、※6本みりん
			チーズ	◎35一食チーズ	
2 金	麦ご飯		煮魚(いわし)	★8いわし切身、しょうが	※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ、※6本みりん
			豚汁	豚肉、◎19豆腐、※28油揚げ(カット)、さといも、 ◎24こんにゃく、にんじん、青ねぎ、だいこん、(冷)ごぼう	※21煮干し(出し用)、◎26麦みそ、◎27米みそ
			節分豆	★20一食節分豆	
5 月	減量ぶどう ねじりパン		ちゃんぽん	※2中華めん、豚肉、いか、◎21天ぷら、にんじん、 青ねぎ、キャベツ、たまねぎ、もやし、きくらげ、菜種油	塩、※9こしょう、◎10中華スープの素、 ◎29しょうゆ、◎14ウスターソース
			レバーとれんこんの から揚げ	◎15鶏レバー、れんこん、菜種油(揚げ油)	塩
6 火	麦ご飯		すき焼き	牛肉、◎19焼き豆腐、◎25しらたき、にんじん、 しゅんぎく、はくさい、根深ねぎ、菜種油	※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ
			だいこんサラダ	ごま マヨ	◎2ロースハム、だいこん、きゅうり、白ごま(すり)、 ◎3マヨネーズ
7 水	柏型パン		チリコンカーン	豚肉、だいす、にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、※7おろしにんにく、※9こしょう、パブリカ、 ★15チリパウダー、◎9ハヤシルウ、 ◎12デミグラスソース、◎13トマトケチャップ、 ◎14ウスターソース
			じゃがいものミルクスープ	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しめじ、菜種油、 牛乳 、★13練乳、※14でん粉	塩、※9こしょう、◎11コンソメの素
8 木	麦ご飯		油淋鶏(ユーリンチー)	鶏肉、※14でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)、根深ねぎ	※7おろしにんにく、砂糖、◎29しょうゆ、※4食酢、 ※6本みりん
			中華スープ	豚肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、 ※27だけのこ、きくらげ、干しいしいたけ、菜種油、 ※14でん粉	塩、※9こしょう、◎10中華スープの素、 ◎29しょうゆ
			のりかつおふりかけ	★17一食のりかつおふりかけ	
9 金	ココア ロールパン		クリームリゾット	精白米、鶏肉、◎1ベーコン、★7ほたて貝柱、にんじん、 たまねぎ、◎16マッシュルーム、菜種油、 ※13小麦粉(中力)、★12バター、脱脂粉乳、 ※18ソフトチーズ、牛乳	塩、※9こしょう、◎11コンソメの素
			海藻サラダ	※20ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、★10海藻ミックス、 菜種油	※5りんご酢、塩、◎30淡口しょうゆ、砂糖
13 火	ワッサン ロール		さばの和風スパゲッティ	※3スパゲッティ、さば水煮、青ねぎ、たまねぎ、 しめじ、エリンギ、菜種油	塩、※7おろしにんにく、白ワイン、※9こしょう、 ◎29しょうゆ、★14レモン果汁
			こまつなソテー	◎2ロースハム、(冷)こまつな、キャベツ、コーン(ホール)、 菜種油	塩、※9こしょう
			ヨーグルト	★21ヨーグルト	
14 水	麦ご飯		衣笠丼	鶏卵	鶏肉、鶏卵、※28油揚げ(カット)、にんじん、たまねぎ、 根深ねぎ、干しいしいたけ、菜種油
			みそ汁		※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ
			アーモンド入り味付煮干し	★19一食アーモンド入り味付煮干し	
15 木	背割り コッペパン		トマトケチャップ	★18一食トマトケチャップ	
			ボイルドソーセージ	★1ウインナーソーセージ	
			ポトフ	鶏肉、じゃがいも、にんじん、キャベツ、たまねぎ、菜種油	塩、※9こしょう、◎11コンソメの素
			キャベツのソテー	キャベツ、菜種油	塩、※9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、「2023年4月～2024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、「2023年4月～2024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、「2024年1月～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、「2024年2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				
16 金	麦ご飯	○	わかさぎフライ		★6わかさぎフライ、菜種油(揚げ油)	◎14ウスターーソース		
			だいすのいそ煮		豚肉、だいす、◎21天ぷら、◎24こんにゃく、にんじん、いんげん、れんこん、※25ひじき、菜種油	塩、※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ		
19 月	麦ご飯	○	豆腐のうま煮		豚肉、◎19豆腐、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、干しいたけ、しょうが、菜種油、※14でん粉	※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ、◎26麦みそ		
			キャベツとわかめの煮びたし		◎21天ぷら、キャベツ、※24わかめ、※19かつお節	◎30淡口しょうゆ、※6本みりん		
20 火	米粉パン	○	はくさいのクリーム煮		鶏肉、じゃがいも、にんじん、はくさい、たまねぎ、菜種油、※13小麦粉(中力)、★12バター、脱脂粉乳、※18ソフトチーズ、牛乳	塩、※9こしょう、◎11コンソメの素		
			野菜ソテー		◎2ロースハム、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、※9こしょう、◎29しょうゆ		
			粉末キャラメル		★23粉末キャラメル			
21 水	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮		鶏肉、うずら卵、※30高野豆腐、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、菜種油	塩、※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ		
			ほうれんそうのごまあえ	ごま	★9竹輪(スライス)、ほうれんそう、キャベツ、もやし、白ごま(すり)	塩、砂糖、◎29しょうゆ		
			昆布のつくだ煮		★16一食細切しそ昆布のつくだ煮			
22 木	黒糖食パン	○	ホキフライ		★5ホキフライ、菜種油(揚げ油)			
			じゃがいものカレー煮		鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツ、えだまめ、菜種油	塩、※8ガーリック、◎6カレー粉、◎11コンソメの素、砂糖、◎29しょうゆ、◎13トマトケチャップ、◎14ウスターーソース		
			いよかん		いよかん			
26 月	麦ご飯	○	ハヤシライス		牛肉、にんじん、たまねぎ、◎16マッシュルーム、菜種油、脱脂粉乳、※18ソフトチーズ	◎9ハヤシルウ、◎12デミグラスソース、塩、※9こしょう、赤ワイン、◎13トマトケチャップ、◎14ウスターーソース		
			プロッコリーのソテー		★2ウインナーソーセージ(スライス)、プロッコリー、キャベツ、菜種油	塩、※9こしょう、※8ガーリック、◎29しょうゆ		
			米粉のガトーショコラ		★22米粉のガトーショコラ			
27 火	麦ご飯	○	しゅうまい		★3しゅうまい	※4食酢、◎29しょうゆ		
			八宝菜		豚肉、うずら卵、いか、えび、にんじん、こまつな、たまねぎ、はくさい、※27たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油、※14でん粉	塩、※9こしょう、◎10中華スープの素、※4食酢、◎29しょうゆ		
28 水	ミルク クレセント ロールパン	○	鶏の照り焼き		★4鶏の照り焼き			
			野菜の五目炒め		豚肉、★9竹輪(スライス)、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、もやし、菜種油	塩、砂糖、◎29しょうゆ		
			ぜんざい		★11白玉もち、あずき	砂糖、塩		
29 木	麦ご飯	○	カレーうどん		※1乾めん、鶏肉、◎20かまぼこ、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、※14でん粉	※22昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎29しょうゆ、塩、◎7カレールウ、◎6カレー粉		
			アスパラ菜の炒めもの	ごま	※26しらす干し、アスパラ菜、キャベツ、もやし、菜種油、白ごま(すり)	◎29しょうゆ、※6本みりん		
			姪浜の味付けのり		◎33一食姪浜の味付けのり			

・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、「2023年4月～2024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、「2023年4月～2024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、「2024年1月～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、「2024年2月分食材料名」一覧表を参照してください。