

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				
1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ー食姪浜の味付けのり			
2金	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		
5月	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ー食節分豆			
6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		
			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		
7水	麦ご飯		○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ー食細切しそ昆布のつくだ煮			
			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		
8木	麦ご飯		中華スープ		豚肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、※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、◎29しょうゆ		
			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		
9金	ワッサン ロール		ヨーグルト		★21ヨーグルト			
			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、干しいたけ、菜種油	※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ		
			みそ汁		◎19豆腐、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、※24わかめ	※21煮干し(出し用)、◎26麦みそ、◎27米みそ		
13火	麦ご飯		アーモンド入り味付煮干し		★19ー食アーモンド入り味付煮干し			
			トマトケチャップ		★18ー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			
14水	背割り コッペパン		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		
			わかさぎフライ		★6わかさぎフライ、菜種油(揚げ油)	◎14ウスターソース		
15木	麦ご飯		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		

・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		
16 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
19 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
20 火	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
			野菜のじゃこ炒め	※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
21 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
22 木	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	◎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	塩、◎29しょうゆ
26 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、干しこいたけ、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
27 火	ミルクねじりパン	○	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、干しこいたけ、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	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
29 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ウスターソース
			いよかん	いよかん	

・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。