

日	曜	献立名	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
9	火	減量ミルク ねじりパン	○	焼きそば	★7中華めん、豚肉、◎7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、★5あおさ粉、菜種油	塩、◎31こしょう、◎23トマトケチャップ、◎34中濃ソース、◎35ウスターソース		
				フルーツ盛り合わせ	★13フルーツ寒天、※15黄桃、※16パインアップル、★14みかん			
11	木	麦ご飯	○	牛丼	牛肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ		
				すまし汁	◎20豆腐、◎6かまぼこ、みずな、えのきたけ、※6わかめ	※5昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎27清酒、◎48しょうゆ、◎49淡口しょうゆ、塩		
12	金	麦ご飯	○	きびなごフライ	★4きびなごフライ、菜種油(揚げ油)	◎35ウスターソース		
				がめ煮	鶏肉、◎19厚揚げ、じゃがいも、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、★8たけのこ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ		
15	月	減量 キャロット パン	○	スパゲッティミートソース	◎10スパゲッティ、豚肉、にんじん、たまねぎ、(冷)しめじ、菜種油	塩、◎31こしょう、赤ワイン、◎23トマトケチャップ、トマトペースト、◎35ウスターソース		
				海藻サラダ	キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、★6海藻ミックス、菜種油	塩、◎25りんご酢、◎49淡口しょうゆ、砂糖		
				ヨーグルト	★11ヨーグルト			
16	火	麦ご飯	○	さばの塩焼き	さばの塩焼き			
				だいたいの五目煮	豚肉、※8だいた、◎7天ぷら、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、★8たけのこ、角切昆布、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ		
17	水	ワンローフ型 食パン	○	煮込みハンバーグ	★2ポークハンバーグ	※14デミグラスソース、◎23トマトケチャップ、◎35ウスターソース、砂糖		
				洋風スープ	鶏肉、じゃがいも、にんじん、ほうれんそう、キャベツ、たまねぎ、セロリー、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎48しょうゆ		
				スライスチーズ	◎18スライスチーズ			
18	木	麦ご飯	○	鶏のから揚げ	鶏肉、※13でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎31こしょう、◎30ガーリック		
				春キャベツのみそ汁	◎20豆腐、※9油揚げ(カット)、青ねぎ、にんじん、キャベツ、たまねぎ、※6わかめ	※4煮干し(出し用)、◎45麦みそ、◎46米みそ		
				姪浜の味付けのり	◎50一食姪浜の味付けのり			
19	金	麦ご飯	○	チキンカレー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、 脱脂粉乳 、◎17 ソフトチーズ	◎38カレールウ、◎39ドライカレー、塩、◎31こしょう、◎30ガーリック、◎37カレー粉、◎23トマトケチャップ、◎35ウスターソース		
				ベーコンソテー	◎1ベーコン、(冷)ほうれんそう、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31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、「2024年4月～2025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、「2024年4月～2025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、「2024年4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
22	月	食パン	○	いちごジャム	★10いちごジャム		
				レバーとだいずの揚げ煮	◎3鶏レバー、煮だいず、※13でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	◎23トマトケチャップ、砂糖、◎48しょうゆ	
				中華スープ	豚肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、★8たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎48しょうゆ	
23	火	麦ご飯	○	しゅうまい	★3しゅうまい	◎24食酢、◎48しょうゆ	
				豚肉のオイスターソース炒め	豚肉、こまつな、にんじん、キャベツ、たまねぎ、きくらげ、しょうが、菜種油、※13でん粉	◎27清酒、◎44オイスターソース、砂糖、◎48しょうゆ	
24	水	黒糖パン	○	米粉ミルクシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、菜種油、米粉、 脱脂粉乳 、◎17 ソフトチーズ 、 牛乳	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素	
				アスパラ菜のソテー	◎1ベーコン、アスパラ菜、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう	
				プチりんごゼリー	★12プチりんごゼリー		
25	木	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※10がんもどき、◎13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	◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ	
				野菜のツナあえ	※1ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、もやし	◎25りんご酢、塩、砂糖、◎48しょうゆ、◎24食酢	
				さかなそぼろ	◎51一食さかなそぼろ		
26	金	麦ご飯	○	麻婆豆腐	豚肉、だいず(フレーク)、◎20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、※13でん粉	◎29おろしにんにく、砂糖、◎48しょうゆ、◎47赤だしみそ、赤唐辛子	
				こまつなの炒めもの	※3しらす干し、(冷)こまつな、もやし、キャベツ、菜種油	◎48しょうゆ、◎28本みりん	
30	火	背割り米粉パン	○	ボイルソーセージ	★1ウイナーソーセージ		
				じゃがいもと卵のスープ	鶏卵	鶏肉、 鶏卵 、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、セロリー、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎48しょうゆ
				キャベツのカレーソテー		キャベツ、菜種油	塩、◎37カレー粉

・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、「2024年4月～2025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、「2024年4月～2025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、「2024年4月分食材料名」一覧表を参照してください。