

日	曜	献立名		おもな材料	調味料	
		パン 又は ごはん	おかず			
			除去食対象献立			食品
1	水	麦ご飯	そばろ丼	鶏卵	鶏肉、鶏卵、菜種油、にんじん、えだまめ、しょうが	◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ
			若竹汁		◎20豆腐、◎6かまぼこ、青ねぎ、★14たけのこ、◎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
			柏もち		★24柏もち	
2	木	八女茶 ロールパン	スパゲッティナポリタン		◎10スパゲッティ、豚肉、◎1ベーコン、にんじん、ピーマン、たまねぎ、◎21マッシュルーム、菜種油	塩、◎31こしょう、◎23トマトケチャップ、◎35ウスターソース
			ごぼうサラダ	ごま マヨ	にんじん、きゅうり、ごぼう、コーン(ホール)、白ごま(すり)、◎32マヨネーズ	塩、◎48しょうゆ、◎25りんご酢
7	火	麦ご飯	竹輪のお茶の葉揚げ		◎5竹輪(個付)、緑茶、◎12小麦粉、菜種油(揚げ油)	
			新じゃがのうま煮		豚肉、じゃがいも、◎13こんにやく、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ
			アーモンド入り味付煮干し		★17一食アーモンド入り味付煮干し	
8	水	ぶどう ねじりパン	ポークビーンズ		豚肉、※8だいず、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、※14デミグラスソース、トマトピューレー、◎23トマトケチャップ、◎48しょうゆ
			キャベツの ドレッシングソテー		★2ウインナーソーセージ(スライス)、にんじん、キャベツ、たまねぎ、コーン(ホール)、菜種油、◎33乳化ドレッシング	塩、◎31こしょう
			チーズ		★18一食チーズ	
9	木	麦ご飯	キーマカレー		鶏肉、◎22トマト(水煮)、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油、★11ヨーグルト(調理用)、★12バター	◎29おろしにんにく、塩、◎31こしょう、◎37カレー粉、◎38カレールウ、◎39ドライカレー、◎23トマトケチャップ、◎35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、コーン(ホール)、◎32マヨネーズ	◎25りんご酢、塩、◎31こしょう
10	金	麦ご飯	きびなごの天ぷら		★6きびなごの天ぷら、菜種油(揚げ油)	◎35ウスターソース
			鳴門煮		豚肉、いか、◎4竹輪(スライス)、じゃがいも、にんじん、★14たけのこ、★7茎わかめ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ
13	月	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、※12コーン(クリーム)、コーン(ホール)、菜種油、◎11小麦粉(中力)、★12バター、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
			野菜ソテー		◎2ロースハム、(冷)ほうれんそう、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎48しょうゆ
14	火	麦ご飯	にしんの塩焼き		にしんの塩焼き	◎24食酢、◎48しょうゆ
			豚汁		豚肉、◎20豆腐、◎9油揚げ(カット)、じゃがいも、◎13こんにやく、にんじん、青ねぎ、もやし	※4煮干し(出し用)、◎45麦みそ、◎46米みそ
			きゅうりのしそあえ		きゅうり、★13赤じそ	塩
15	水	食パン	能古島のマーマレード		★16マーマレード	
			レバーとだいずの から揚げ		◎3鶏レバー、煮だいず、※13でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	塩
16	木	麦ご飯	はるさめスープ		豚肉、◎15はるさめ、ほうれんそう、にんじん、たまねぎ、★14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
			ショウロンボウ		★3ショウロンボウ	◎24食酢、◎48しょうゆ
17	金	たけのご飯	いか中華炒め		豚肉、うずら卵、いか(かのご短冊)、こまつな、にんじん、キャベツ、たまねぎ、きくらげ、菜種油、※13でん粉	◎30ガーリック、塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎48しょうゆ、◎24食酢
			たけのご飯		精白米、鶏肉、◎9油揚げ(カット)、にんじん、★14たけのこ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ、◎49淡口しょうゆ、塩
17	金	たけのご飯	すまし汁		※2たちつみれ、青ねぎ、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
			ツナとキャベツの 塩昆布炒め		※1ツナ油漬け、キャベツ、★8塩昆布、菜種油	塩
			プチアセロゼリー		★21プチアセロゼリー	
			プチピーチゼリー		★22プチピーチゼリー	

*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	月	黒糖パン	○	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、◎31こしょう、パプリカ、◎43コンソメの素	
				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	
21	火	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮	鶏肉、 うずら卵 、※11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、◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ	
				しらすあえ	※3しらす干し、キャベツ、きゅうり、※6わかめ	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		
22	水	パン	○	春巻	★4春巻、菜種油(揚げ油)		
				鶏肉のフォー	★10平麺ビーフン、鶏肉、青ねぎ、もやし、レタス、たまねぎ、きくらげ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎41鶏ガラスープ、◎49淡口しょうゆ、◎26レモン果汁	
				ミニトマト	ミニトマト		
23	木	麦ご飯	○	ハヤシライス	牛肉、にんじん、たまねぎ、◎21マッシュルーム、菜種油、 脱脂粉乳 、◎17ソフトチーズ	◎40ハヤシルー、※14デミグラスソース、塩、◎31こしょう、◎30ガーリック、赤ワイン、◎23トマトケチャップ、◎35ウスターソース	
				ごぼうソテー	◎1ベーコン、キャベツ、ごぼう、コーン(ホール)、菜種油	塩、砂糖、◎48しょうゆ、◎28本みりん	
				飲むヨーグルト	★20飲むヨーグルト		
24	金	麦ご飯	○	煮魚(さば)	さば切身、しょうが	◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ、◎28本みりん	
				みそ汁	◎20豆腐、※9油揚げ(カット)、じゃがいも、青ねぎ、にんじん、たまねぎ、※6わかめ	※4煮干し(出し用)、◎45麦みそ、◎46米みそ	
27	月	チーズパン	○	タンドリーチキン	★1タンドリーチキン		
				野菜のスープ煮	◎1ベーコン、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎48しょうゆ	
				豆乳パンナコッタ	★23豆乳パンナコッタ		
28	火	麦ご飯	○	かつおフライ	★5かつおフライ、菜種油(揚げ油)	◎35ウスターソース	
				だいたいのいそ煮	豚肉、※8だいず、◎7天ぷら、◎13こんにやく、にんじん、いんげん、ごぼう、ひじき、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ	
29	水	背割り 米粉パン	○	ツナサンド	マヨ ※1ツナ油漬、キャベツ、きゅうり、◎32マヨネーズ	◎25りんご酢、塩、◎31こしょう	
				ミネストラスープ (マカロニ)	★9マカロニ(シェル)、◎1ベーコン、トマト、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎48しょうゆ	
				ヨーグルト	★19ヨーグルト		
30	木	麦ご飯	○	具うどん	※7乾めん、鶏肉、◎6かまぼこ、※9油揚げ(カット)、にんじん、青ねぎ、たまねぎ	※5昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎48しょうゆ、◎49淡口しょうゆ、塩	
				野菜炒め	豚肉、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎48しょうゆ	
				姪浜のりのふりかけ	★15一食姪浜のりのふりかけ		
31	金	麦ご飯	○	厚揚げの五目煮	鶏肉、◎19厚揚げ、◎14しらたき、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	
				切干しだいごんのあえもの	※1ツナ油漬、きゅうり、切干しだいごん	◎25りんご酢、塩、砂糖、◎24食酢、◎48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、「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5月分食材料名」一覧表を参照してください。