

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	水	麦ご飯	○	そばろ丼	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	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こんにゃく、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	
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こんにゃく、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	
				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	
16	木	麦ご飯	○	ショウロンポウ	★3ショウロンポウ	◎24食酢、◎48しょうゆ	
				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	
17	金	たけのこご飯	○	たけのこご飯	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	
				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	
				プリアセロラゼリー	★21プリアセロラゼリー		

・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。

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	
22	水	パインパン	○	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ハヤシルウ、※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	
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	
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	
				だいずのいそ煮	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ツナ油漬け、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	
				切干しだいこんのあえもの	※1ツナ油漬け、きゅうり、切干しだいこん	◎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。