

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
1	水	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		
2	木	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			
7	火	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		
8	水	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		
9	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		
10	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、キャベツ、★8塩昆布、菜種油	塩		
				ブチアセロラゼリー	★21ブチアセロラゼリー			
13	月	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		
14	火	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			
15	水	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		
16	木	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		
17	金	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だいた、◎7天ぷら、◎13こんにゃく、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		

・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	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	
21 火	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	
22 水	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		
23 木	食パン	○	能古島のマーマレード	★16マーマレード		
			レバーとだいたいのから揚げ	◎3鶏レバー、煮だいた、※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	
24 金	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
27 月	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		
28 火	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		
29 水	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みそ	
30 木	ぶどうねじりパン	○	ポークビーンズ	豚肉、※8だいた、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	
31 金	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	

・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。