

| 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 | チーズパン | ○ | タンドライーチキン | ★1タンドライーチキン | | |
| | | | | 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 | |
| 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 | 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 | |
| 8 | 水 | パンパン | ○ | 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 | | |
| 9 | 木 | 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 | |
| 10 | 金 | 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 | |
| 13 | 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 | |
| 14 | 火 | 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 | | |
| 15 | 水 | 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 | |
| 16 | 木 | 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 | |
| 17 | 金 | 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 | | |

・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 | ○ | 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 | |
| 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 | 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 | |
| 23 | 木 | たけのご飯 | ○ | 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 | |
| | | | | 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 | |
| | | | | プチアセロラゼリー | ★21プチアセロラゼリー | | |
| 24 | 金 | 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 | |
| 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 | | |
| 28 | 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 | |
| 29 | 水 | ミルク ねじりパン | ○ | 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 | |
| 30 | 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カレールー、◎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 | |
| 31 | 金 | 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 | |

・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。