

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	
4	火	麦ご飯	○	わかめうどん	※6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わかめ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎49しょうゆ、◎50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、◎49しょうゆ
				姪浜のりのふりかけ	★13一食姪浜のりのふりかけ	
5	水	背割り米粉パン	○	カレーピーンズ	豚肉、だいず、だいず(クラッシュ)、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	塩、◎29おろしにんにく、◎31こしょう、◎37カレー粉、◎38カレールウ、◎23トマトケチャップ、◎33中濃ソース
				じゃがいもと卵のスープ	鶏卵、鶏肉、じゃがいも、にんじん、(冷)こまつな、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎49しょうゆ
6	木	麦ご飯	○	タルタルソース	★17一食ノンエッグタルタルソース	
				チキン南蛮	鶏肉、※14でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎25食酢、◎28本みりん、◎49しょうゆ
				はくさいのみそ汁	◎20豆腐、※9油揚げ(カット)、じゃがいも、根深ねぎ、にんじん、はくさい、※5わかめ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
7	金	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、◎44デミグラスソース、塩、◎31こしょう、赤ワイン、◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース
				ブロッコリーのソテー	◎2ロースハム、ブロッコリー、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎30ガーリック、◎49しょうゆ
10	月	ぶどうねじりパン	○	だいず入りかりんとう	煮だいず、※14でん粉、米粉、さつまいも、菜種油(揚げ油)、菜種油	砂糖、◎49しょうゆ
				汁ビーフン	★9ビーフン、鶏肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、※13たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油、ごま油	◎29おろしにんにく、◎27清酒、塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎49しょうゆ
11	火	麦ご飯	○	照り焼きハンバーグ	★1ポークハンバーグ、※14でん粉	◎27清酒、砂糖、◎28本みりん、◎49しょうゆ
				あさりのクリームチャウダー	鶏肉、★5あさり、にんじん、パセリ、だいこん、たまねぎ、菜種油、◎11小麦粉(中力)、★10バター、脱脂粉乳、牛乳	白ワイン、塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素
12	水	黒糖パン	○	ホキフライ	★3ホキフライ、菜種油(揚げ油)	
				中華スープ	鶏肉、にんじん、(冷)こまつな、たまねぎ、※13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、◎49しょうゆ
				りんご	りんご	塩
13	木	減量おさつパン	○	豆乳リゾット	精白米、鶏肉、にんじん、パセリ、たまねぎ、しめじ、えのきたけ、菜種油、豆乳	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素
				ほうれんそうのソテー	◎2ロースハム、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
				ヨーグルト	★20ヨーグルト	
14	金	麦ご飯	○	高野豆腐のうま煮	鶏肉、※11高野豆腐、◎4竹輪(スライス)、にんじん、たまねぎ、えだまめ、※13たけのこ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
				だいこんサラダ	◎2ロースハム、だいこん、きゅうり、白ごま(すり)、◎35マヨネーズ	塩、◎49しょうゆ
				かつおふりかけ(鶏卵・ごま)	★14一食かつおふりかけ(鶏卵・ごま)	

・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、「2025年4月～2026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、「2025年4月～2026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、「2025年8月～12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、「2025年11月分食材料名」一覧表を参照してください。

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
17 月		減量チーズ ツイスト	○	きのこスパゲッティ	◎10 スパゲッティ 、◎1ベーコン、にんじん、パセリ、 たまねぎ、しめじ、◎21マッシュルーム、エリンギ、 干しいたけ、菜種油	塩、◎29おろしにんにく、◎31こしょう、 ◎49しょうゆ、◎37カレー粉		
				和風サラダ	※1ツナ油漬、キャベツ、きゅうり、※5わかめ、菜種油	◎26りんご酢、塩、◎25食酢、◎49しょうゆ、 砂糖		
				さつまいもとくりの 米粉タルト	★22さつまいもとくりの米粉タルト			
18 火		麦ご飯	○	豆腐のチゲ風	豚肉、◎20豆腐、◎14しらたき、にら、にんじん、 だいこん、はくさい、★12キムチ漬、菜種油	◎47米みそ、◎46麦みそ、◎49しょうゆ		
				ひじきの炒め煮	◎7天ぷら、にんじん、キャベツ、ひじき、菜種油	砂糖、◎49しょうゆ		
				みかん	みかん			
19 水		コッペパン	○	黒豆きなこクリーム	★16 黒豆きなこクリーム(ごま油)			
				チキンのトマト煮	鶏肉、じゃがいも、にんじん、◎22トマト(水煮)、たまねぎ、 キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、 ◎23トマトケチャップ、砂糖、◎49しょうゆ		
				ツナとマカロニの ドレッシングサラダ	★7 マカロニ(ツイスト) 、※1ツナ油漬、きゅうり、 コーン(ホール)、菜種油	塩、◎26りんご酢、砂糖、◎31こしょう		
20 木		麦ご飯	○	きびなごフライ	★4きびなごフライ、菜種油(揚げ油)	◎34ウスターソース		
				ちゃんこ	鶏肉、★2鶏肉だんご、さといも、みずな、にんじん、 はくさい、根深ねぎ、えのきたけ、干しいたけ	昆布(出し用)、◎27清酒、◎49しょうゆ、 ◎50淡口しょうゆ、塩		
21 金		麦ご飯	○	ボークカレー	豚肉、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、赤ワイン、 ◎37カレー粉、◎23トマトケチャップ、 ◎34ウスターソース		
				こまつなの炒めもの	※3しらす干し、こまつな、もやし、キャベツ、菜種油	◎49しょうゆ、◎28本みりん		
25 火		食パン	○	能古島のマーマレード	★15マーマレード			
				さつまいもの クリームシチュー	鶏肉、さつまいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、 ◎11 小麦粉(中力) 、★10 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		
				ベーコンソテー	◎1ベーコン、(冷)こまつな、キャベツ、コーン(ホール)、 菜種油	塩、◎31こしょう		
26 水		麦ご飯	○	さけの塩焼き	さけの塩焼き			
				みそ汁	◎20豆腐、※9油揚げ(カット)、じゃがいも、根深ねぎ、 にんじん、たまねぎ、※5わかめ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ		
				おからの炒り煮	鶏肉、★11おから、にんじん、青ねぎ、干しいたけ、 菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ		
27 木		減量 キャロット パン	○	ちゃんぽん	★6 中華めん 、豚肉、いか、◎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、菜種油	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、 ◎49しょうゆ、◎34ウスターソース		
				レバーとれんこんの から揚げ	◎3鶏レバー、れんこん、菜種油(揚げ油)	塩		
				プチピーチゼリー	★21プチピーチゼリー			
28 金		麦ご飯	○	木の葉丼	鶏卵 鶏肉、 鶏卵 、◎7天ぷら、にんじん、しゅんぎく、 たまねぎ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ		
				すまし汁	★8 生ふ 、◎20豆腐、青ねぎ、えのきたけ、※5わかめ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎27清酒、 ◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、塩		
				アーモンド入り 味付煮干し	★18一食アーモンド入り味付煮干し			

・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、「2025年4月～2026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、「2025年4月～2026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、「2025年8月～12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、「2025年11月分食材料名」一覧表を参照してください。