

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	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
				チーズ	★19 一食チーズ	
5	水	麦ご飯	○	ポークカレー	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
				豆乳パンナコッタ	★23豆乳パンナコッタ	
6	木	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ツナ油漬け、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
7	金	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	
10	月	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	
11	火	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
12	水	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)	
13	木	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
14	金	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

・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			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	麦ご飯	○	木の葉丼	鶏卵	鶏肉、鶏卵、◎7天ぶら、にんじん、しゆんぎく、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	
18	火	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ツナ油漬け、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	
19	水	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
20	木	ワンローフ型食パン	○	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、◎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
21	金	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天ぶら、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	
25	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
26	水	減量キャロットパン	○	ちゃんぽん		★6中華めん、豚肉、いか、◎7天ぶら、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	
27	木	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
28	金	背割り米粉パン	○	カレービーンズ		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、鶏卵、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
				ココア		★24ココア	

・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。