

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	ごま油	★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	
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	
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	
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	ごま マヨ	◎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 か ず		お も な 材 料	調 味 料
			パン 又は ごはん	牛 乳		
			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	
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、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

・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。