

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
4 火	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)	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		
			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			
			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			
5 水	麦ご飯	○	木の葉丼	鶏肉、 <b>鶏卵</b> 、◎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			
6 木	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、 <b>脱脂粉乳、牛乳</b>	白ワイン、塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素		
7 金	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		
10 月	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	<b>ごまマヨ</b>	◎2ロースハム、だいこん、きゅうり、 <b>白ごま(すり)</b> 、◎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( <b>鶏卵・ごま</b> )			
11 火	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			
12 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		
13 木	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、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎17ソフトチーズ	◎40ハヤシルー、◎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		
14 金	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		
			汁ピーフン	<b>ごま油</b>	★9ピーフン、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、 <b>ごま油</b>	◎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			

・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	麦ご飯	○	わかめうどん		※6 <b>乾めん</b> 、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		
18 火	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	<b>鶏卵</b>	鶏肉、 <b>鶏卵</b> 、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		
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	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		
21 金	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 <b>小麦粉(中力)</b> 、★10 <b>バター</b> 、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎17 <b>ソフトチーズ</b> 、 <b>牛乳</b>	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	
25 火	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	
26 水	減量チーズ ツイスト	○	きのこスパゲッティ		◎10 <b>スパゲッティ</b> 、◎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		
27 木	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、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎17 <b>ソフトチーズ</b>	◎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	
			豆乳パンナコッタ		★23豆乳パンナコッタ		
28 金	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 <b>ヨーグルト</b>		

・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。