

日	曜	献立名	牛乳	おかず		お も な 材 料	調 味 料
				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)	
				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
5	水	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	
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、脱脂粉乳、牛乳	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	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)	
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、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
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

・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	○	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	
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	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
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 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
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 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	
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、 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
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 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、「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。