

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	○		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	
5	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
6	木	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
7	金	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
10	月	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
11	火	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)	
12	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	
13	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	
14	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

・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	○	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
18	火	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
19	水	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
20	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
21	金	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	
25	火	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	
26	水	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
27	木	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
28	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	

・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。