

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
1 火	減量 えだまめ パン	○	たかなスパゲッティ		◎10 <b>スパゲッティ</b> 、◎1ベーコン、★10たかな漬、 にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎27清酒、◎28本みりん、 ◎49しょうゆ
			キャベツの ドレッシングソテー		★1チキン油漬、にんじん、キャベツ、たまねぎ、 コーン(ホール)、菜種油、◎36乳化ドレッシング	塩、◎31こしょう
2 水	麦ご飯	○	博多和牛の焼き肉	<b>ごま ごま油</b>	牛肉、にんじん、ピーマン、キャベツ、たまねぎ、菜種油、 青ねぎ、 <b>白ごま(すり)</b> 、 <b>ごま油</b>	◎29おろしにんにく、砂糖、◎49しょうゆ、 ◎48赤だしみそ、赤唐辛子
			わかめスープ		鶏肉、(冷)こまつな、たまねぎ、干しいたけ、 ※5わかめ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、 ◎49しょうゆ
3 木	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮		鶏肉、 <b>うずら卵</b> 、※10高野豆腐、にんじん、 たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			キャベツとわかめの 煮びたし		◎7天ぷら、キャベツ、※5わかめ、◎9かつお節	◎50淡口しょうゆ、◎28本みりん
4 金	ぶどうパン	○	レバーとじゃがいもの 甘みそからめ		◎3鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎47みそ
			はるさめスープ		豚肉、◎15はるさめ、(冷)ほうれんそう、にんじん、 たまねぎ、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
7 月	麦ご飯	○	豚肉のしょうが煮		豚肉、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎48赤だしみそ
			すまし汁		★5魚そうめん、青ねぎ、えのきたけ、※5わかめ、 ★9 <b>焼きふ</b>	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
8 火	黒糖食パン	○	パプリカ煮		鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、パプリカ、◎43コンソメの素
			野菜ソテー		◎2ロースハム、(冷)ほうれんそう、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ
9 水	麦ご飯	○	夏野菜のカレー		鶏肉、かぼちゃ、オクラ、たまねぎ、なす、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、◎37カレー粉、 ◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース
			こまつなとコーンの 炒めもの		※3しらす干し、(冷)こまつな、キャベツ、 コーン(ホール)、菜種油	塩、◎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4月～7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7月分食材料名」一覧表を参照してください。

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		
			パン 又は ごはん			
10 木	麦ご飯	○	ゴーヤチャンプルー	<b>鶏卵</b>	豚肉、★7炒り卵、◎20豆腐、にんじん、たまねぎ、にがうり、菜種油、◎9かつお節	塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ
			みそ汁		※8油揚げ(カット)、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、えのきたけ、※5わかめ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
			姪浜の味付けのり		◎51一食姪浜の味付けのり	
11 金	米粉パン	○	ホキフライ		★2ホキフライ、菜種油(揚げ油)	
			ラタトゥイユ		鶏肉、かぼちゃ、トマト、◎22トマト(水煮)、にんじん、ピーマン、たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎31こしょう、◎30ガーリック、◎43コンソメの素
14 月	麦ご飯	○	さばの幽庵(ゆうあん)焼き		★4さばの幽庵焼き	
			肉じゃが		豚肉、じゃがいも、◎13こんにゃく、にんじん、たまねぎ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			えだまめ		えだまめ(さやつき)	塩
15 火	背割り コッペパン	○	カレービーンズ		豚肉、だいず、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
			とうもろこしのミルクスープ		鶏肉、にんじん、※11コーン(クリーム)、コーン(ホール)、たまねぎ、菜種油、牛乳、※7練乳、※12でん粉	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素
			シークワサーゼリー		★15シークワサーゼリー	
16 水	麦ご飯	○	鶏飯(けいはん)	<b>鶏卵</b>	鶏肉、★6錦糸卵、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、きゅうり、干しいたけ	砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん、昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎41鶏ガラスープ、◎27清酒、◎50淡口しょうゆ、塩
			きびなごの天ぷら		★3きびなごの天ぷら、菜種油(揚げ油)	◎34ウスターソース
			きざみのり		★11一食きざみのり	
17 木	減量ミルク ねじりパン	○	ジャージャー麺		★8中華めん、豚肉、にんじん、たまねぎ、もやし、たけのこ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎29おろしにんにく、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎42中華スープの素、赤唐辛子、◎48赤だしみそ
			フルーツ盛り合わせ		★17フルーツ寒天、※13黄桃、※14パイナップル	

・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4月～7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7月分食材料名」一覧表を参照してください。