

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。
 ＊表ご飯・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。
 ◎マークの物質につきましては、「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。
 ◎マークの物質につきましては、「2025年4月～7月分食材料名」一覧表を参照してください。
 ★マークの物質につきましては、「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				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		
10 木	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
11 金	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮		鶏肉、 うずら卵 、※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天ぶら、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
14 月	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
15 火	麦ご飯	○	鶏飯(けいはん)	鶏卵	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	
16 水	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パインアップル	
17 木	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、 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、◎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。