

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		
1	火	減量 えだまめ パン	○	たかなスパゲッティ	◎10 スパゲッティ 、◎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チキン油漬け、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	○	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
3	木	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	
4	金	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	
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 焼きふ	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、 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。

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	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	
11 金	麦ご飯	○	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米みそ
			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
14 月	麦ご飯	○	ゴーヤチャンプルー	鶏卵 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	
15 火	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
16 水	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
17 木	麦ご飯	○	博多和牛の焼き肉	ごま ごま油 牛肉、にんじん、ピーマン、キャベツ、たまねぎ、菜種油、 青ねぎ、白ごま(すり)、ごま油	◎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

・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。