

日	曜	献立名	献立名		おもな材料	調味料
			おかず			
			除去食対象献立	食品		
2月	麦ご飯	○	揚げぎょうざ		★4ぎょうざ、菜種油(揚げ油)	◎25食酢、◎49しょうゆ
			八宝菜		豚肉、 うずら卵 、いか、 えび 、にんじん、こまつな、たまねぎ、はくさい、※14たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油、※15でん粉	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎25食酢、◎49しょうゆ
3火	麦ご飯	○	煮魚(いわし)		★7いわし切身、しょうが	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん
			だぶ		鶏肉、◎20焼き豆腐、◎6かまぼこ、さといも、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、(冷)ごぼう、れんこん、干しいたけ、※15でん粉	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、◎28本みりん、塩
			節分豆		★19一食節分豆	
4水	背割り コッペパン	○	トマトケチャップ		★18一食トマトケチャップ	
			ポイルドソーセージ		★1ウイナーソーセージ	
			あさりの米粉 ミルクチャウダー		鶏肉、★9あさり、にんじん、パセリ、だいこん、たまねぎ、菜種油、米粉、 脱脂粉乳 、◎17 ソフトチーズ 、 牛乳	白ワイン、塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素
			キャベツのソテー		キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう
5木	麦ご飯	○	衣笠井	鶏卵	鶏肉、 鶏卵 、※10油揚げ(カット)、にんじん、たまねぎ、根深ねぎ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			みそ汁		◎20豆腐、じゃがいも、たまねぎ、※5わかめ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
6金	ぶどう ねじりパン	○	ポークシチュー		豚肉、じゃがいも、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
			キャベツの ドレッシングソテー		★2ウイナーソーセージ(スライス)、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
			ヨーグルト		★25ヨーグルト	
9月	麦ご飯	○	豆腐の中華煮		豚肉、◎20豆腐、にんじん、※14たけのこ、根深ねぎ、たまねぎ、きくらげ、菜種油、※15でん粉	◎29おろしにんにく、塩、◎31こしょう、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎45オイスターソース、◎42中華スープの素
			野菜のじゃこ炒め		※3しらす干し、にんじん、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	◎49しょうゆ、◎28本みりん、塩
10火	ココア ロールパン	○	クリームリゾット		精白米、鶏肉、◎1ベーコン、にんじん、パセリ、たまねぎ、◎21マッシュルーム、菜種油、◎11 小麦粉(中力) 、★12 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
			海藻サラダ		★8ツナ水煮、キャベツ、きゅうり、★10海藻ミックス、菜種油	◎26りんご酢、塩、◎50淡口しょうゆ、砂糖
			アーモンド入り味付煮干し		★20一食アーモンド入り味付煮干し	
12木	減量 ほうれんそう パン	○	みそちゃんぽん	ごまごま油	★11 中華めん 、豚肉、いか、◎7天ぷら、にんじん、青ねぎ、はくさい、もやし、きくらげ、菜種油、 白ごま(すり) 、 ごま油	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎46麦みそ
			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
			プチ洋なしゼリー		★22プチ洋なしゼリー	
			プチりんごゼリー		★23プチりんごゼリー	
13金	麦ご飯	○	豆乳カレー		鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、豆乳	◎38カレールウ、塩、◎31こしょう、◎37カレー粉、◎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
			チーズ		★21 一食チーズ	
16月	食パン	○	キャラメルクリーム		★17 キャラメルクリーム	
			ポークビーンズ		豚肉、だいた、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎44デミグラスソース、トマトピューレー、◎23トマトケチャップ、◎49しょうゆ
			ツナサラダ	マヨ	★8ツナ水煮、キャベツ、きゅうり、◎35 マヨネーズ	◎26りんご酢、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、「2026年1月～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、「2026年2月分食材料名」一覧表を参照してください。

日	曜	献立名	献立名		おもな材料	調味料
			おかず			
			除去食対象献立	食品		
17	火	麦ご飯	高野豆腐の八目煮		鶏肉、 うずら卵 、※11高野豆腐、 えび 、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、塩
			れんこんの炒めなます		※10油揚げ(カット)、◎14しらたき、にんじん、れんこん、菜種油	◎28本みりん、砂糖、◎49しょうゆ、◎25食酢
			昆布のつくだ煮		★15一食細切昆布のつくだ煮	
18	水	麦ご飯	丸天うどん		【トッピング】◎8野菜入り天ぷら	砂糖、◎49しょうゆ
			ほうれんそうの炒めもの	ごま	※6 乾めん 、鶏肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎49しょうゆ ◎50淡口しょうゆ、塩
			姪浜のりのふりかけ		※3しらす干し、(冷)ほうれんそう、もやし、キャベツ、菜種油、 白ごま(すり)	◎49しょうゆ、◎28本みりん
19	木	チーズツイスト	ホキフライ		★5ホキフライ、菜種油(揚げ油)	
			ジュリエンスープ		豚肉、◎1ベーコン、にんじん、パセリ、たまねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎49しょうゆ
			いよかん		いよかん	
20	金	麦ご飯	鶏の照り焼き		★3鶏の照り焼き	
			豚汁		豚肉、◎20豆腐、※10油揚げ(カット)、さといも、◎13こんにゃく、にんじん、青ねぎ、だいこん、(冷)ごぼう	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
			煮豆		★13金時豆	砂糖、塩、◎49しょうゆ
24	火	黒糖食パン	じゃがいものカレー煮		鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツ、えだまめ、菜種油	塩、◎30ガーリック、◎37カレー粉、◎43コンソメの素、砂糖、◎49しょうゆ、◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース
			こまつなのソテー		◎2ロースハム、(冷)こまつな、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう
			みかんクレープ		★24みかんクレープ	
25	水	麦ご飯	すき焼き		牛肉、◎20焼き豆腐、◎14しらたき、にんじん、しゅんぎく、はくさい、根深ねぎ、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
26	木	麦ご飯	きびなごの天ぷら		★6きびなごの天ぷら、菜種油(揚げ油)	◎34ウスターソース
			だいたいのいそ煮		豚肉、だいたい、◎7天ぷら、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、れんこん、※7ひじき、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			あまおう		いちご	
27	金	米粉パン	シュクメルリ(鶏肉のクリーム煮)		鶏肉、じゃがいも、パセリ、たまねぎ、菜種油、◎11 小麦粉(中力) 、★12 バター 、 脱脂粉乳 、◎17 ソフトチーズ 、 牛乳	◎29おろしにんにく、塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、ペイリーフ
			野菜ソテー		◎2ロースハム、ほうれんそう、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ
			ココア		★26ココア	

・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、「2026年1月～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、「2026年2月分食材料名」一覧表を参照してください。