

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				
2	月	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		
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—食節分豆			
4	水	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、うづら卵、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		
5	木	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、ベイリーフ		
				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		
6	金	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		
9	月	チーズツイスト	○	ホキフライ		★5ホキフライ、菜種油(揚げ油)			
				ジュリエンヌスープ		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			
10	火	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		
12	木	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		
				野菜のじやこ炒め		※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		
13	金	食パン	○	りんごジャム		★16りんごジャム			
				ポークピーンズ		豚肉、だいす、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		
16	月	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮		鶏肉、うづら卵、※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—食細切昆布のつくだ煮			

・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				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	火	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ウインナーソーセージ(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		
18	水	麦ご飯	○	衣笠丼	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		
19	木	ココア ロールパン	○	クリームリゾット		精白米、鶏肉、◎1ペーコン、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			
20	金	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		
				ブチ洋なしゼリー		★22ブチ洋なしゼリー			
24	火	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		
				プロッコリーのソテー		◎2ロースハム、プロッコリー、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎30ガーリック、◎49しょうゆ		
25	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			
				ボイルドソーセージ		★1ウインナーソーセージ			
				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		
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		
				だいすのいそ煮		豚肉、だいす、◎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		
27	金	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		
						※8 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		
				ほうれんそうの炒めもの	ごま	※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		
				姪浜のりのふりかけ		★14一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、「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。