

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	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	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、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
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
13	金	食パン	○	りんごジャム	★16りんごジャム	
				ボークビーンズ	豚肉、だいず、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、うずら卵、※11高野豆腐、えび、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干ししいたけ、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	

・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	牛乳	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	ぶどう ねじりパン	○	ボークシチュー		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mat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	
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
				プチ洋なしゼリー		★22プチ洋なしゼリー	
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mat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
25	水	背割リ コッペパン	○	トmatケチャップ		★18一食トmatケチャップ	
				ポイルドソーセージ		★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
				だいずのいそ煮		豚肉、だいず、◎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。