

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		
2 月	減量 キャロットパン	○	スパゲッティナポリタン	◎10 スパゲッティ 、豚肉、◎1ベーコン、にんじん、たまねぎ、◎21マッシュルーム、菜種油	塩、◎31こしょう、◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース
			ほうれんそうのソテー	★2チキン油漬け、ほうれんそう、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう
			ヨーグルト	★13 ヨーグルト	
3 火	麦ご飯	○	ひじきそぼろ丼	鶏卵 鶏肉、 鶏卵 、菜種油、にんじん、えだまめ、干しいたけ、※7ひじき、しょうが	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			すまし汁	★6 生ふ 、◎6かまぼこ、菜の花、えのきたけ、※5わかめ	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
			ひなあられ	★11ひなあられ	
4 水	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※12がんもどき、◎13こんにゃく、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			和風あえ	キャベツ、きゅうり、※5わかめ、◎9かつお節	塩、◎25食酢、砂糖、◎49しょうゆ
5 木	黒糖 食パン	○	レバーとだいずのから揚げ	◎3鶏レバー、煮だいず、※15でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	塩
			ABCマカロニスープ	★5 マカロニ(アルファベット) 、◎1ベーコン、にんじん、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
			あまおう	いちご	
6 金	★17 赤飯	○	さわらの幽庵(ゆうあん)焼き	★4さわらの幽庵焼き	
			はかた地どりのがめ煮	鶏肉、◎19厚揚げ、じゃがいも、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、※14たけのこ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			紅白なます	にんじん、だいこん	塩、◎25食酢、砂糖
			ごま塩	★7 一食ごま塩	
9 月	麦ご飯	○	けいちゃん	鶏肉、にんじん、にら、キャベツ、たまねぎ、菜種油、しょうが	◎29おろしにんにく、砂糖、◎49しょうゆ、◎48赤だしみそ
			切干しだいこんのスープ	ごま油 豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、切干しだいこん、干しいたけ、菜種油、 ごま油	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎49しょうゆ
			アーモンド入り味付煮干し	★10一食アーモンド入り味付煮干し	
10 火	ミルク ねじりパン	○	まぐろフライ	★3まぐろフライ、菜種油(揚げ油)	◎34ウスターソース
			牛肉のオイスターソース炒め	牛肉、こまつな、にんじん、キャベツ、たまねぎ、きくらげ、しょうが、菜種油、※15でん粉	◎27清酒、◎45オイスターソース、砂糖、◎49しょうゆ
11 水	麦ご飯	○	ビーフカレー	牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、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、赤ワイン、◎37カレー粉、◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース
			ベーコンソテー	◎1ベーコン、(冷)ほうれんそう、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	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3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		
		パン 又は ごはん	牛 乳			おかず	
						除去食対象献立	食品
12 木	麦ご飯	○	煮魚(さば)		さば切身、しょうが	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん	
			だいこんのみそ汁		◎20豆腐、※10油揚げ(カット)、青ねぎ、にんじん、だいこん、たまねぎ、※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		
13 金	ミルク クレセント ロールパン	○	鶏のから揚げ		鶏肉、※15でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎31こしょう、◎30ガーリック	
			野菜の五目炒め		豚肉、◎4竹輪(スライス)、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、もやし、菜種油	塩、砂糖、◎49しょうゆ	
			福岡のあまおうクレープ		★12あまおうクレープ		
16 月	ワンローフ型 食パン	○	煮込みハンバーグ		★1ポークハンバーグ	◎44デミグラスソース、◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース、砂糖	
			白いんげん豆の 豆乳スープ		鶏肉、白いんげん豆ペースト、にんじん、ブロッコリー、たまねぎ、菜種油、豆乳、※15でん粉	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素	
18 水	麦ご飯	○	きつねうどん		【トッピング】 ※10油揚げ(カット) ※8乾めん、鶏肉、◎6かまぼこ、にんじん、 青ねぎ、たまねぎ	砂糖、◎49しょうゆ 昆布(出し用)、さば節(出し用)、 ◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、塩	
			こまつなの炒めもの		※3しらす干し、(冷)こまつな、もやし、キャベツ、菜種油	◎49しょうゆ、◎28本みりん	
			昆布とお茶のふりかけ		★8一食昆布とお茶のふりかけ		
19 木	麦ご飯	○	麻婆豆腐	ごま油	豚肉、だいず(フレーク)、◎20豆腐、にんじん、 青ねぎ、たまねぎ、干しいたけ、しょうが、菜種油、 ※15でん粉、 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	
			竹輪とキャベツの甘酢煮		◎4竹輪(スライス)、にんじん、キャベツ、◎9かつお節	◎50淡口しょうゆ、◎28本みりん、◎25食酢	
23 月	背割り 米粉パン	○	カレービーンズ		豚肉、だいず、だいず(フレーク)、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カレールー、 ◎23トマトケチャップ、◎33中濃ソース	
			じゃがいものミルクスープ		鶏肉、じゃがいも、にんじん、パセリ、たまねぎ、しめじ、 菜種油、 牛乳 、※9練乳、※15でん粉	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素	

・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3月分食材料名」一覧表を参照してください。