

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	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	
3	火	麦ご飯	○	ひじきそぼろ丼	鶏肉、 <b>鶏卵</b> 、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 <b>生ふ</b> 、◎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	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		
5	木	★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 <b>一食ごま塩</b>		
6	金	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	<b>ごま油</b> 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、 <b>ごま油</b>	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		
9	月	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	
10	火	麦ご飯	○	きつねうどん	【トッピング】 ※10油揚げ(カット) ※8 <b>乾めん</b> 、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		
11	水	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 <b>マカロニ(アルファベット)</b> 、◎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		

・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		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	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、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎17 <b>ソフトチーズ</b>	◎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	
16	月	減量 キャロットパン	○	スパゲッティナポリタン	◎10 <b>スパゲッティ</b> 、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 <b>ヨーグルト</b>		
18	水	麦ご飯	○	がんとどきの五目煮	鶏肉、※12がんとどき、◎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	
19	木	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カレールウ、◎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、 <b>牛乳</b> 、※9 <b>練乳</b> 、※15でん粉	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素	
23	月	麦ご飯	○	麻婆豆腐	<b>ごま油</b> 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、 <b>ごま油</b>	◎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	

・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。