

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
1	水	麦ご飯	○	夏野菜のカレー	鶏肉、かぼちゃ、オクラ、たまねぎ、なす、菜種油、 脱脂粉乳、◎16ソフトチーズ	◎36カレールウ、◎37ドライカレー、塩、 ◎29こしょう、◎28ガーリック、◎35カレー粉、 ◎21トマトケチャップ、◎32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、 ※14コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう	
2	木	減量 黒糖パン	○	豆乳スパゲッティ	◎9 スパゲッティ 、鶏肉、グリーンアスパラガス、 たまねぎ、えのきたけ、菜種油、豆乳	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素	
				くうしんさいのソテー	※1ベーコン、くうしんさい、キャベツ、 ※14コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、◎47しょうゆ	
3	金	麦ご飯	○	さばの 幽庵(ゆうあん)焼き	★4さばの幽庵焼き		
				肉じゃが	豚肉、じゃがいも、◎12こんにゃく、にんじん、いんげん、 たまねぎ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ	
				緑茶	★15緑茶		
6	月	食パン	○	能古島のマーマレード	★13マーマレード		
				レバーとじゃがいもの から揚げ	◎2鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	塩	
				とうがんのスープ	豚肉、◎14はるさめ、こまつな、にんじん、とうがん、 たまねぎ、きくらげ、干しいたけ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、 ◎47しょうゆ	
7	火	麦ご飯	○	豚肉のしょうが煮	豚肉、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎46赤だしみそ	
				すまし汁	★5魚そうめん、青ねぎ、えのきたけ、※6わかめ、 ★9 焼きふ	※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎25清酒、 ◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、塩	
				七タゼリー	★17七タゼリー		
8	水	麦ご飯	○	鶏の照り焼き	★1鶏の照り焼き		
				豚肉の オイスターソース炒め	豚肉、(冷)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、※16でん粉	◎25清酒、◎43オイスターソース、砂糖、 ◎47しょうゆ	
				えだまめ	えだまめ	塩	
9	木	減量 えだまめ パン	○	ジャージャー麺	★8 中華めん 、豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、 もやし、たけのこ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎27おろしにんにく、◎25清酒、砂糖、 ◎47しょうゆ、◎40中華スープの素、赤唐辛子、 ◎46赤だしみそ	
				フルーツ盛り合わせ	★21フルーツ寒天、※17黄桃、※18パインアップル		

・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、「2026年4月～2027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、「2026年4月～2027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4月～7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7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	
10	金	麦ご飯	○	ゴーヤチャンプルー	鶏卵 豚肉、★7炒り卵、◎18豆腐、にんじん、たまねぎ、にがうり、菜種油、◎8かつお節	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ		
				みそ汁			※11油揚げ、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、えのきたけ、※6わかめ	※5煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ
				姪浜のりのふりかけ			★12一食姪浜のりのふりかけ	
13	月	パン	○	揚げ魚のレモン風味	★3ホキフリッター、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎47しょうゆ、◎22レモン果汁		
				ラタトゥイユ	鶏肉、かぼちゃ、トマト、◎20トマト(水煮)、にんじん、ピーマン、たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、◎41コンソメの素		
14	火	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮	鶏肉、 うずら卵 、※13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	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、塩		
				竹輪とキャベツの甘酢煮	◎3竹輪(スライス)、にんじん、キャベツ、◎8かつお節	◎48淡口しょうゆ、◎26本みりん、◎23食酢		
				昆布とお茶のふりかけ	★11一食昆布とお茶のふりかけ			
15	水	麦ご飯	○	博多和牛の焼き肉	ごまごま油 牛肉、にんじん、ピーマン、キャベツ、たまねぎ、菜種油、青ねぎ、 白ごま(すり) 、 ごま油	◎27おろしにんにく、砂糖、◎47しょうゆ、◎46赤だしみそ、赤唐辛子		
				わかめスープ		鶏肉、(冷)こまつな、たまねぎ、干しいたけ、※6わかめ	※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、塩、◎47しょうゆ	
				アーモンド入り味付煮干し		★14一食アーモンド入り味付煮干し		
16	木	背割り コッペパン	○	カレービーンズ	豚肉、だいず、蒸しだいず、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	塩、◎27おろしにんにく、◎29こしょう、◎35カレー粉、◎36カレールウ、◎21トマトケチャップ、◎31中濃ソース		
				とうもろこしのミルクスープ	鶏肉、にんじん、※15コーン(クリーム)、※14コーン(ホール)、たまねぎ、菜種油、 牛乳 、※10 練乳 、※16でん粉	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素		
				プチ洋なしゼリー	★19プチ洋なしゼリー			
17	金	麦ご飯	○	鶏飯(けいはん)	鶏卵 鶏肉、★6 錦糸卵 、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、きゅうり、干しいたけ	砂糖、◎47しょうゆ、◎26本みりん、※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎39鶏ガラスープ、◎25清酒、◎48淡口しょうゆ、塩		
				きびなご米粉フライ		★2きびなご米粉フライ、菜種油(揚げ油)	◎32ウスターソース	
				きざみのり		★10一食きざみのり		

・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、「2026年4月～2027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、「2026年4月～2027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4月～7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7月分食材料名」一覧表を参照してください。