

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	金	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 、◎54 ソフトチーズ	◎20カレールウ、◎21ドライカレー、塩、◎15こしょう、◎14ガーリック、◎19カレー粉、◎29トマケチャップ、◎31ウスターソース	
				ほうれんそうの炒めもの	ごま	※7しらす干し、※14(冷)ほうれんそう、もやし、キャベツ、菜種油、 白ごま(すり)	◎51しょうゆ、◎10本みりん
4	月	麦ご飯	○	ゴーヤチャンプルー	豚肉、◎41豆腐、にんじん、たまねぎ、キャベツ、にがうり、菜種油、◎56かつお節	塩、◎15こしょう、◎51しょうゆ	
				みそ汁		◎39油揚げ、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、えのきたけ、◎6わかめ	※3煮干し(出し用)、◎48麦みそ、◎49米みそ
				姪浜のりの梅ふりかけ		★14一食姪浜のりの梅ふりかけ	
5	火	減量 チーズパン	○	スパゲッティナポリタン	◎3 スパゲッティ 、豚肉、にんじん、ピーマン、たまねぎ、◎38マッシュルーム、菜種油	塩、◎15こしょう、◎29トマケチャップ、◎31ウスターソース	
				アスパラガスのソテー		★1(冷)ウインナーソーセージ、グリーンアスパラガス、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎15こしょう、◎51しょうゆ
6	水	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※10がんもどき、◎46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	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ	
				キャベツとわかめの煮びたし		◎43天ぷら、キャベツ、◎6わかめ、◎56かつお節	◎52淡口しょうゆ、◎10本みりん
7	木	パン	○	揚げ魚のレモン風味	★5ホキフリッター、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎51しょうゆ、★12レモン果汁	
				ラタトゥイユ		鶏肉、かぼちゃ、トマト、◎28トマ(水煮)、にんじん、ピーマン、たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎15こしょう、◎14ガーリック、◎24コンソメの素
8	金	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	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎50赤だしみそ	
				すまし汁		★7魚そうめん、青ねぎ、えのきたけ、◎6わかめ、★9 焼きふ	※4昆布(出し用)、※2さば節(出し用)、◎53清酒、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、塩

・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、「2022年4月～2023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、「2022年4月～2023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、「2022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、「2022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
11	月	えだまめ ロールパン		トマトリゾット	精白米、◎4ベーコン、◎28トマト(水煮)、にんじん、※14(冷)ほうれんそう、たまねぎ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素、◎51しょうゆ	
			○		キャベツのホットサラダ	★3チキン油漬け、キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、菜種油、◎7乳化ドレッシング	塩、◎15こしょう
					ヨーグルト	★19ヨーグルト	
12	火	背割り 米粉パン	○	カレービーンズ	豚肉、だいず、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	塩、◎13おろしにんにく、◎15こしょう、◎19カレー粉、◎20カレールウ、◎29トマケチャップ、◎30中濃ソース	
					とうもろこしのミルクスープ	鶏肉、にんじん、◎37コーン(クリーム)、コーン(ホール)、たまねぎ、菜種油、牛乳、★11練乳、◎36でん粉	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素
13	水	麦ご飯		鶏飯(けいはん)	鶏肉、★8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、◎51しょうゆ、◎10本みりん、※4昆布(出し用)、※2さば節(出し用)、◎32鶏ガラスープ、◎53清酒、◎52淡口しょうゆ、塩	
			○		きびなごの天ぷら	★4きびなごの天ぷら、菜種油(揚げ油)	◎31ウスターソース
					きざみのり	★13一食きざみのり	
14	木	減量ミルク ねじりパン	○	ジャージャー麺	◎2中華めん、豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、もやし、★10たけのこ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎13おろしにんにく、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎23中華スープの素、◎18赤唐辛子、◎50赤だしみそ	
					フルーツ盛り合わせ	★20洋なし、※15黄桃、※16パイナップル	
15	金	麦ご飯	○	しゅうまい	★2しゅうまい	◎8食酢、◎51しょうゆ	
				チャプチェ	豚肉、◎58緑豆はるさめ、にんじん、ピーマン、たまねぎ、★10たけのこ、きくらげ、干しいたけ、しょうが、菜種油、白ごま(すり)、ごま油	◎13おろしにんにく、塩、◎15こしょう、砂糖、◎51しょうゆ	
19	火	麦ご飯		さばの塩焼き	★6さばの塩焼き		
			○		じゃがいものそぼろ煮	鶏肉、じゃがいも、◎46こんにゃく、にんじん、たまねぎ、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ
					えだまめ	えだまめ(さやつき)	塩
20	水	ワンローフ型 食パン		あんずジャム	★16あんずジャム		
			○		レバーとだいずのから揚げ	◎33鶏レバー、※9煮だいず、◎36でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	塩
					とうがんのスープ	豚肉、うずら卵、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、◎15こしょう、◎23中華スープの素、◎51しょうゆ

・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、「2022年4月～2023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、「2022年4月～2023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、「2022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、「2022年7月分食材料名」一覧表を参照してください。