

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	ミルク ねじりパン	○	煮込みハンバーグ	★1ポークハンバーグ	◎12デミグラスソース、◎13トマトケチャップ、◎14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、パセリ、たまねぎ、菜種油、豆乳、※14でん粉	塩、※9こしょう、◎11コンソメの素	
4	月	赤飯	○	赤飯	★15赤飯		
				さわらのしょうゆ焼き	★3さわらのしょうゆ焼き		
				がめ煮	鶏肉、◎18厚揚げ、じゃがいも、◎24こんにゃく、にんじん、いんげん、※27たけのこ、干しいたけ、菜種油	※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ	
				紅白なます	にんじん、だいこん	塩、※4食酢、砂糖	
				ごま塩	★6一食ごま塩		
5	火	麦ご飯	○	ひじきそぼろ丼	鶏肉、 鶏卵 、菜種油、にんじん、えだまめ、干しいたけ、※25ひじき、しょうが	塩、※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ	
				すまし汁	★5生ふ、◎20かまぼこ、みずな、えのきたけ、※24わかめ	※22昆布(出し用)、さば節(出し用)、※17清酒、◎29しょうゆ、◎30淡口しょうゆ、塩	
				ひなあられ	★11ひなあられ		
6	水	ミルク クレーセント ロールパン	○	スパゲッティナポリタン	※3 スパゲッティ 、豚肉、◎1ベーコン、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、◎16マッシュルーム、菜種油	塩、※9こしょう、◎13トマトケチャップ、◎14ウスターソース	
				フレンチサラダ	キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、菜種油	塩、※5りんご酢、砂糖、※9こしょう	
				福岡のあまおうクレープ	★12あまおうクレープ		
7	木	麦ご飯	○	煮魚(さば)	さば切身、しょうが	※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ、※6本みりん	
				だいこんのみそ汁	◎19豆腐、※28油揚げ(カット)、青ねぎ、にんじん、だいこん、たまねぎ、※24わかめ	※21煮干し(出し用)、◎26みそ、◎27米みそ	
8	金	黒糖パン	○	レバーとだいたいの から揚げ	◎15鶏レバー、煮だいたい、※14でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	塩	
				中華風コーンスープ	豚肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、※15コーン(クリーム)、コーン(ホール)、※27たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油、※14でん粉	塩、※9こしょう、◎10中華スープの素、◎29しょうゆ	
				デコボン	デコボン		
11	月	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 、※18 ソフトチーズ	◎7カレールウ、◎8ドライカレー、塩、※9こしょう、※8ガーリック、赤ワイン、◎6カレー粉、◎13トマトケチャップ、◎14ウスターソース	
				ほうれんそうのソテー	◎2ロースハム、ほうれんそう、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、※9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、「2023年4月～2024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、「2023年4月～2024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、「2024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、「2024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	火	麦ご飯	○	鶏のから揚げ	鶏肉、※14でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、※9こしょう、※8ガーリック	
				野菜のごま炒め	ごま	豚肉、★4竹輪(スライス)、こまつな、にんじん、キャベツ、もやし、菜種油、 白ごま(すり)	塩、砂糖、◎29しょうゆ
				のりかつおふりかけ		★8一食のりかつおふりかけ(鶏卵、ごま)	
13	水	ワンローフ型食パン	○	ツナサンド	※20ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、◎3 マヨネーズ	※5りんご酢、塩、※9こしょう	
				ミネストラスープ		◎1ベーコン、じゃがいも、※11トマト(水煮)、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、セロリー、菜種油	塩、※9こしょう、◎11コンソメの素、◎29しょうゆ
15	金	麦ご飯	○	麻婆豆腐	豚肉、◎19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、※14でん粉	※7おろしにんにく、砂糖、◎29しょうゆ、◎28赤だしみそ、◎5赤唐辛子	
				甘酢炒め		★2チキン油漬け、◎32緑豆はるさめ、にんじん、キャベツ、もやし、菜種油	塩、砂糖、※4食酢、◎29しょうゆ
18	月	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、※7おろしにんにく、※9こしょう、◎6カレー粉、◎7カレールウ、◎13トマトケチャップ、※12中濃ソース	
				洋風スープ		鶏肉、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、キャベツ、たまねぎ、菜種油	塩、※9こしょう、◎11コンソメの素、◎29しょうゆ
				ヨーグルト		★13ヨーグルト	
19	火	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※29がんもどき、◎24こんにやく、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、しょうが、菜種油	塩、※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ	
				しらすあえ		※26しらす干し、キャベツ、きゅうり、※24わかめ	塩、砂糖、◎29しょうゆ、※4食酢
				姪浜の味付けのり		◎33一食姪浜の味付けのり	
21	木	麦ご飯	○	丸天うどん	【トッピング】 ◎22野菜入り天ぷら	砂糖、◎29しょうゆ	
						※1 乾めん 、鶏肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ	※22昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎29しょうゆ、◎30淡口しょうゆ、塩
				こまつなの炒めもの		※26しらす干し、(冷)こまつな、もやし、キャベツ、菜種油	◎29しょうゆ、※6本みりん
				菜の花ふりかけ		★7一食菜の花ふりかけ(ごま)	

・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、「2023年4月～2024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、「2023年4月～2024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、「2024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、「2024年3月分食材料名」一覧表を参照してください。