

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
30	月	麦ご飯	○	豆乳カレー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、豆乳	◎20カレールウ、塩、◎15こしょう、◎14ガーリック、◎19カレー粉、◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース	
				野菜炒め	◎43天ぷら、※15(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油	塩、◎51しょうゆ	
31	火	クロワッサン	○	焼きうどん	◎1乾めん、豚肉、◎43天ぷら、にんじん、青ねぎ、キャベツ、たまねぎ、もやし、◎56かつお節、菜種油	塩、◎15こしょう、◎29トマトケチャップ、◎51しょうゆ、◎31ウスターソース	
				フルーツ盛り合わせ	★31フルーツ寒天、★29黄桃、★30パインアップル		
1	水	麦ご飯	○	竹輪のいそべ揚げ	◎45竹輪、★13あおさ粉、小麦粉、菜種油(揚げ油)		
				豆腐とにらの炒め煮	豚肉、◎41豆腐、にんじん、にら、えのきたけ、もやし、しょうが、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎18赤唐辛子	
2	木	麦ご飯	○	鶏肉のさっぱり煮	鶏肉、うずら卵、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	◎13おろしにんにく、塩、◎15こしょう、砂糖、◎8食酢、◎51しょうゆ	
				かぼちゃのみそ汁	◎39油揚げ、かぼちゃ、青ねぎ、たまねぎ、キャベツ、※5わかめ	※2煮干し(出し用)、◎48麦みそ、◎49米みそ	
3	金	パン	○	ポークビーンズ	豚肉、だいず、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素、◎25デミグラスソース、◎27トマトピューレー、◎29トマトケチャップ、◎51しょうゆ	
				ツナとキャベツのドレッシングソテー	※1ツナ油揚げ、キャベツ、◎36コーン(ホール)、菜種油、◎7乳化ドレッシング	塩、◎15こしょう	
6	月	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	
				もずくスープ	◎41豆腐、青ねぎ、にんじん、えのきたけ、★12もずく	※3昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎53清酒、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、塩	
				アーモンド入り味付煮干し	★24一食アーモンド入り味付煮干し		
7	火	背割り コッペパン	○	トマトケチャップ	◎59一食トマトケチャップ		
				ポイルドソーセージ	★1ウインナーソーセージ		
				じゃがいものミルクスープ	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しめじ、菜種油、牛乳、★20練乳、◎35でん粉	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素	
				キャベツのソテー	キャベツ、菜種油	塩、◎15こしょう	
8	水	キャロット ロールパン	○	きのこリゾット	精白米、鶏肉、にんじん、みずな、たまねぎ、しめじ、エリンギ、◎38マッシュルーム、菜種油	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素、◎52淡口しょうゆ	
				ベーコンソテー	◎4ベーコン、※14(冷)ほうれんそう、キャベツ、◎36コーン(ホール)、菜種油	塩、◎15こしょう	
				能古島の甘夏ゼリー	★26甘夏ゼリー		
9	木	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※10がんもどき、◎46こんにやく、にんじん、たまねぎ、干ししいたけ、しょうが、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ	
				竹輪とキャベツの甘酢煮	◎45竹輪、にんじん、キャベツ、◎56かつお節	◎52淡口しょうゆ、◎10本みりん、◎8食酢	
10	金	米粉パン	○	レバーとじゃがいもの甘みそからめ	◎33鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎49米みそ	
				太平燕(タイビーエン)	豚肉、うずら卵、★10いか(かのご短冊)、えび、◎58緑豆はるさめ、※15(冷)こまつな、にんじん、きくらげ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎23中華スープの素、★18豚骨スープ、◎52淡口しょうゆ	
13	月	麦ご飯	○	福岡のまだいの煮つけ	★8県産まだい、しょうが	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎10本みりん	
				五目きんぴら	ごま 豚肉、◎43天ぷら、◎46こんにやく、にんじん、ピーマン、★16(冷)ごぼう、※12たけのこ、菜種油、白ごま(すり)	◎53清酒、◎51しょうゆ、砂糖、◎10本みりん、◎18赤唐辛子	

・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、「2021年4月～2022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、「2021年4月～2022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、「2021年8月～12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、「2021年8月・9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
14	火	ワンローフ型 食パン	○	いちじくジャム	★23いちじくジャム			
				揚げささみのレモン風味	★5鶏ささみ、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎51しょうゆ、★21レモン果汁		
				野菜のスープ煮	◎4ベーコン、じゃがいも、にんじん、 ※14(冷)ほうれんそう、たまねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素、◎51しょうゆ		
15	水	麦ご飯	○	肉じゃが	豚肉、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		
				甘酢炒め	★4チキン油漬け、◎58緑豆はるさめ、にんじん、 キャベツ、もやし、菜種油	塩、砂糖、◎8食酢、◎51しょうゆ		
16	木	麦ご飯	○	たかなそぼろ丼	豚肉、★11炒り卵、★17たかな漬、にんじん、 菜種油、白ごま(すり)	◎13おろしにんにく、◎53清酒、砂糖、 ◎51しょうゆ、◎10本みりん		
				すまし汁	◎41豆腐、◎42かまぼこ、青ねぎ、えのきたけ、 ※5わかめ	※3昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎53清酒、 ◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、塩		
17	金	柏型パン	○	ドライカレー	豚肉、★15だいち(フ레이크)、にんじん、ピーマン、 たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎15こしょう、◎11赤ワイン、◎19カレー粉、 ◎20カレールウ、◎29トマトケチャップ、 ◎31ウスターソース		
				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)、 ◎36コーン(ホール)、たまねぎ、菜種油、牛乳、 ★20練乳、◎35でん粉	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素		
				月見ゼリー	★27月見ゼリー			
21	火	麦ご飯	○	きびなごフライ	★7きびなごフライ、菜種油(揚げ油)	◎31ウスターソース		
				だいちのいそ煮	豚肉、だいち、◎43天ぷら、◎46こんにゃく、にんじん、 ※13いんげん、★16(冷)ごぼう、※6ひじき、菜種油	塩、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ		
22	水	ミルク ねじりパン	○	ショウロンボウ	★3ショウロンボウ	◎8食酢、◎51しょうゆ		
				汁ビーフン	★14ビーフン、豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、 ※12たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油	◎13おろしにんにく、◎53清酒、塩、◎15こしょう、 ◎23中華スープの素、◎51しょうゆ		
24	金	麦ご飯	○	ポークカレー	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、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、◎11赤ワイン、 ◎19カレー粉、◎29トマトケチャップ、 ◎31ウスターソース		
				こまつなとコーンの 炒めもの	※7しらす干し、※15(冷)こまつな、キャベツ、 ◎36コーン(ホール)、菜種油	塩、◎15こしょう、◎51しょうゆ		
27	月	麦ご飯	○	あじのごまからめ	★6あじ角切り、菜種油(揚げ油)、 白ごま(いり)	砂糖、◎51しょうゆ、◎10本みりん		
				なすのみそ汁	◎41豆腐、◎39油揚げ、にんじん、青ねぎ、 たまねぎ、なす、えのきたけ、※5わかめ	※2煮干し(出し用)、◎48麦みそ、◎49米みそ		
28	火	黒糖パン	○	タンドリーチキン	★2タンドリーチキン			
				野菜の五目炒め	豚肉、◎45竹輪、こまつな、にんじん、キャベツ、 もやし、菜種油	塩、砂糖、◎51しょうゆ		
				ヨーグルト	★25ヨーグルト			
29	水	麦ご飯	○	ブルコギ	豚肉、にんじん、にら、たまねぎ、もやし、しょうが、 菜種油、白ごま(すり)	◎13おろしにんにく、◎53清酒、砂糖、 ◎51しょうゆ、◎10本みりん		
				わかめスープ	鶏肉、※15(冷)こまつな、たまねぎ、干しいたけ、 ※5わかめ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎23中華スープの素、 ◎51しょうゆ		
30	木	えだまめ ロールパン	○	さばのトマトクリーム スパゲッティ	◎3スパゲッティ、★9さば水煮、◎28トマト(水煮)、 ※14(冷)ほうれんそう、たまねぎ、しめじ、菜種油、 ★19生クリーム	塩、◎13おろしにんにく、◎15こしょう、 ◎12白ワイン、◎29トマトケチャップ		
				野菜ソテー	◎5ロースハム、キャベツ、◎36コーン(ホール)、菜種油	塩、◎15こしょう、◎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、「2021年4月～2022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、「2021年4月～2022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、「2021年8月～12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、「2021年8月・9月分食材料名」一覧表を参照してください。