

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
1 月	麦ご飯	○	ハヤシライス	豚肉、にんじん、たまねぎ、◎38マッシュルーム、菜種油、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎54 <b>ソフトチーズ</b>	◎22ハヤシルー、◎25デミグラスソース、塩、◎15こしょう、◎14ガーリック、◎11赤ワイン、◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース		
			フレンチサラダ	キャベツ、きゅうり、◎36コーン(ホール)、菜種油	塩、◎9りんご酢、砂糖、◎15こしょう		
2 火	ぶどうパン	○	だいず入りかりんとう	※9煮だいず、◎35でん粉、米粉、さつまいも、菜種油(揚げ油)、菜種油	砂糖、◎51しょうゆ		
			中華風コーンスープ	鶏肉、にんじん、しゅんぎく、たまねぎ、◎37コーン(クリーム)、◎36コーン(ホール)、※12たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油、◎35でん粉	塩、◎15こしょう、◎23中華スープの素、◎51しょうゆ		
4 木	麦ご飯	○	みそおでん	鶏肉、 <b>うずら卵</b> 、◎40厚揚げ、◎45竹輪、◎46こんにやく、さといも、だいこん、菜種油	塩、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎50赤だしみそ		
			甘酢炒め	◎5ロースハム、◎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		
5 金	ミルク ねじりパン	○	アルボンディガス	★2ポークボール、◎28トマト(水煮)、たまねぎ、菜種油	◎25デミグラスソース、◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース、◎13おろしにんにく、砂糖		
			じゃがいもと卵のスープ	<b>鶏卵</b> 鶏肉、 <b>鶏卵</b> 、じゃがいも、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		
8 月	中華五目 おこわ	○	中華五目おこわ	精白米、もち米、★3焼き豚、★8ほたて貝柱、にんじん、※12たけのこ、えだまめ、干しいたけ、菜種油	塩、◎23中華スープの素、◎51しょうゆ、◎26オイスターソース、◎53清酒、砂糖		
			ワンタンスープ	★11 <b>ワンタンの皮</b> 、鶏肉、※15(冷)こまつな、にんじん、たまねぎ、もやし、きくらげ、菜種油	◎14ガーリック、塩、◎15こしょう、◎32鶏ガラスープ、◎51しょうゆ		
			竹輪のドレッシング炒め	◎45竹輪、キャベツ、★12(冷)コーン、菜種油、◎7乳化ドレッシング	塩、◎15こしょう		
			洋なしゼリー	★24洋なしゼリー			
9 火	麦ご飯	○	ホッケの塩焼き	★6ホッケの塩焼き			
			だいずのいそ煮	豚肉、だいず、◎43天ぷら、◎46こんにやく、にんじん、※13いんげん、ごぼう、※6ひじき、菜種油	塩、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ		
			だいこんのしそあえ	だいこん、★14赤しそ	塩		
10 水	米粉パン	○	さつまいもの クリームシチュー	鶏肉、さつまいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、◎34 <b>小麦粉(中力)</b> 、★16 <b>バター</b> 、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎54 <b>ソフトチーズ</b> 、 <b>牛乳</b>	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素		
			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		
11 木	麦ご飯	○	親子煮込み丼	<b>鶏卵</b> 鶏肉、 <b>鶏卵</b> 、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、干しいたけ、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ		
			すまし汁	★10 <b>生ふ</b> 、◎41豆腐、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		
			だいず昆布	★21一食だいず昆布			
12 金	黒糖食パン	○	ししゃもフライ	★4ししゃもフライ、菜種油(揚げ油)	◎31ウスターソース		
			野菜のスープ煮	鶏肉、じゃがいも、にんじん、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 月	麦ご飯	○	ちゃんこ	鶏肉、※8たちつみれ、さといも、しゅんぎく、にんじん、はくさい、根深ねぎ、えのきたけ、干しいたけ	※3昆布(出し用)、◎53清酒、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、塩		
			切干しだいこんの炒め煮	豚肉、◎39油揚げ、にんじん、切干しだいこん、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ		
			納豆	★17一食納豆			

・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11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	
16	火	麦ご飯	○	タルタルソース	★20一食タルタルソース(卵)			
				チキン南蛮			鶏肉、◎35でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎15こしょう、◎14ガーリック、砂糖、◎8食酢、◎10本みりん、◎51しょうゆ
				こまつなのみそ汁			◎41豆腐、◎39油揚げ、じゃがいも、こまつな、にんじん、たまねぎ、※5わかめ	
17	水	柏型パン	○	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		
				洋風スープ	鶏肉、じゃがいも、にんじん、※14(冷)ほうれんそう、キャベツ、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		
				ヨーグルト	★25ヨーグルト			
18	木	麦ご飯	○	わかめうどん	◎1乾めん、鶏肉、◎42かまぼこ、◎39油揚げ、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、※5わかめ	※3昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、塩		
				野菜炒め	豚肉、※15(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎51しょうゆ		
				姪浜の味付けのり	◎60一食姪浜の味付けのり			
19	金	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ウイナーソーセージ			
				あさりのチャウダー	鶏肉、★7あさり、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、◎34小麦粉(中力)、★16バター、 <b>脱脂粉乳、牛乳</b>	◎12白ワイン、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		
22	月	麦ご飯	○	高野豆腐のうま煮	鶏肉、※11高野豆腐、◎45竹輪、にんじん、たまねぎ、えだまめ、※12たけのこ、干しいたけ、しょうが、菜種油	塩、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ		
				だいこんサラダ	<b>ごまマヨ</b> ◎5ロースハム、だいこん、きゅうり、 <b>白ごま(すり)</b> 、◎6マヨネーズ	塩、◎51しょうゆ		
24	水	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、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎54 <b>ソフトチーズ</b>	◎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トマケチャップ、◎31ウスターソース		
				ほうれんそうの炒めもの	※7しらす干し、※14(冷)ほうれんそう、もやし、キャベツ、菜種油	◎51しょうゆ、◎10本みりん		
25	木	ライ麦 食パン	○	りんごジャム	★19りんごジャム			
				レバーとれんこんのから揚げ	◎33鶏レバー、れんこん、菜種油(揚げ油)	塩		
				はくさいのスープ	豚肉、にんじん、青ねぎ、はくさい、たまねぎ、干しいたけ、菜種油、 <b>ごま油</b>	◎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、◎26オイスターソース、◎51しょうゆ		
26	金	麦ご飯	○	豆腐のチゲ風	豚肉、◎41豆腐、◎47しらたき、にら、にんじん、だいこん、はくさい、★13キムチ漬、菜種油	◎49米みそ、◎48麦みそ、◎51しょうゆ		
				ひじきの炒め煮	◎43天ぷら、にんじん、キャベツ、※6ひじき、菜種油	砂糖、◎51しょうゆ		
				みかん	みかん			
29	月	減量 おさつパン	○	きのこスパゲッティ	◎3 <b>スパゲッティ</b> 、◎4ベーコン、にんじん、たまねぎ、しめじ、◎38マッシュルーム、エリンギ、干しいたけ、菜種油	塩、◎13おろしにんにく、◎15こしょう、◎51しょうゆ、◎19カレー粉		
				海藻サラダ	※1ツナ油漬、キャベツ、きゅうり、★9海藻ミックス、菜種油	◎9りんご酢、塩、◎52淡口しょうゆ、砂糖		
				アーモンド入り味付煮干し	★22一食アーモンド入り味付煮干し			
30	火	麦ご飯	○	さばのぬかみそ炊き	★5さば切身、しょうが	★15ぬかみそ炊き用調味液、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ		
				のっぺい汁	鶏肉、◎40厚揚げ、さといも、◎46こんにゃく、にんじん、青ねぎ、だいこん、ごぼう、◎35でん粉	※3昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎53清酒、◎51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、「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11月分食材料名」一覧表を参照してください。

### 【「チキン南蛮」についてのお知らせ】

今回の「チキン南蛮」の揚げ衣は、小麦粉の代わりに**米粉**を使用しています。