

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	火	黒糖パン	○	かぶの米粉シチュー	鶏肉、にんじん、※14(冷)ほうれんそう、かぶ、たまねぎ、菜種油、米粉、 <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	
				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	
12	水	麦ご飯	○	豆腐のうま煮	豚肉、◎41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、◎35でん粉	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎48麦みそ	
				だいこんサラダ	<b>ごまマヨ</b>	※1ツナ油漬け、だいこん、きゅうり、 <b>白ごま(すり)</b> 、◎6 <b>マヨネーズ</b>	◎9りんご酢、塩、◎51しょうゆ
13	木	減量 ワンローフ型 食パン	○	煮込みハンバーグ	★1ポークハンバーグ	◎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、砂糖	
				ポトフ	鶏肉、じゃがいも、にんじん、キャベツ、たまねぎ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素	
				福岡のあまおうタルト	★23あまおうタルト		
14	金	麦ご飯	○	福岡のぶりフライ	★5福岡ぶりのフライ、菜種油(揚げ油)	◎31ウスターソース	
				がめ煮	鶏肉、◎40厚揚げ、さといも、◎46こんにゃく、にんじん、※13いんげん、れんこん、干しいたけ、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ	
17	月	麦ご飯	○	しゅうまい	★2しゅうまい	◎8食酢、◎51しょうゆ	
				豚肉の オイスターソース炒め	豚肉、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、◎35でん粉	◎53清酒、◎26オイスターソース、砂糖、◎51しょうゆ	
18	火	<b>メロン パン</b>	○	クリームソース スパゲッティ	◎3 <b>スパゲッティ</b> 、鶏肉、★7はたて貝柱、にんじん、たまねぎ、◎38マッシュルーム、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	
				ほうれんそうの炒めもの	※8しらす干し、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	
19	水	麦ご飯	○	白玉雑煮	★13白玉もち、鶏肉、◎42かまぼこ、さといも、かつお菜、にんじん、だいこん、干しいたけ	※4昆布(出し用)、※2さば節(出し用)、◎53清酒、塩、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ	
				儀助煮	<b>ごま</b>	※10煮だいず、★9煮干し、 <b>小麦粉</b> 、菜種油(揚げ油)、 <b>白ごま(いり)</b>	砂糖、◎51しょうゆ
				姪浜の味付けのり	◎60一食姪浜の味付けのり		
20	木	ライ麦 食パン	○	りんごジャム	★20りんごジャム		
				ボルシチ	牛肉、じゃがいも、にんじん、キャベツ、たまねぎ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎11赤ワイン、◎24コンソメの素、◎27トマトピューレー、◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース	
				ツナとマカロニの ドレッシングサラダ	★12 <b>マカロニ(ツイスト)</b> 、※1ツナ油漬け、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	

・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、「2022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、「2022年1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
21	金	麦ご飯	○	中華丼	豚肉、 <b>うずら卵</b> 、えび、※15(冷)こまつな、にんじん、はくさい、根深ねぎ、※12たけのこ、きくらげ、しょうが、菜種油、◎35でん粉	◎53清酒、塩、◎15こしょう、◎23中華スープの素、砂糖、◎51しょうゆ、◎26オイスターソース	
				わかめスープ	鶏肉、青ねぎ、たまねぎ、干しいたけ、※6わかめ	※4昆布(出し用)、※2さば節(出し用)、塩、◎51しょうゆ	
				アーモンド入り味付煮干し	★21一食アーモンド入り味付煮干し		
24	月	麦ご飯	○	さけの塩焼き	★6さけの塩焼き		
				はくさいのみそ汁	◎41豆腐、◎39油揚げ、じゃがいも、にんじん、はくさい、※6わかめ	※3煮干し(出し用)、◎48麦みそ、◎49米みそ	
				おおか菜っ葉	だいこん葉、菜種油、◎56かつお節	◎10本みりん、◎51しょうゆ	
25	火	米粉パン	○	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	
				中華風コーンスープ	<b>鶏卵</b> <b>ごま油</b> 豚肉、 <b>鶏卵</b> 、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、 <b>ごま油</b>	塩、◎15こしょう、◎23中華スープの素、◎51しょうゆ	
26	水	麦ご飯	○	だいずの五目煮	豚肉、だいず、◎43天ぷら、◎46こんにゃく、にんじん、※13しいんげん、※12たけのこ、※5角切昆布、菜種油	塩、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ	
				切干しだいこんのあえもの	※1ツナ油漬け、きゅうり、切干しだいこん	◎9りんご酢、塩、砂糖、◎8食酢、◎51しょうゆ	
				のりのつくだ煮	★18一食のりのつくだ煮		
27	木	キャロットロールパン	○	とんこつラーメン	★11 <b>中華めん(ラーメン用)</b> 、★3焼き豚、青ねぎ、もやし、きくらげ	※4昆布(出し用)、◎32鶏ガラスープ、★15豚骨スープ、◎13おろしにんにく、塩、◎15こしょう	
				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	
				ぼんかん	ぼんかん		
28	金	麦ご飯	○	チキンカレー	鶏肉、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、◎19カレー粉、◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース	
				こまつなのソテー	◎5ロースハム、※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	
31	月	五目鶏飯	○	五目鶏飯	精白米、もち米、鶏肉、◎39油揚げ、にんじん、★14(冷)ごぼう、干しいたけ、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、塩	
				すまし汁	※9たちつみれ、青ねぎ、えのきたけ、※6わかめ	※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	
				キャベツの塩昆布炒め	キャベツ、菜種油、★10塩昆布	塩	
				みかんゼリー	★22みかんゼリー		

・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、「2022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、「2022年1月分食材料名」一覧表を参照してください。