

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 火	麦ご飯	○	煮魚(さば)		★3さば切身、しょうが	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎10本みりん
			だいこんのみそ汁		◎41豆腐、◎39油揚げ、青ねぎ、にんじん、だいこん、たまねぎ、※6わかめ	※3煮干し(出し用)、◎48麦みそ、◎49米みそ
2 水	麦ご飯	○	ひじきそぼろ丼	鶏卵	鶏肉、 鶏卵 、★11菜種油、にんじん、えだまめ、干しいたけ、※7ひじき、しょうが	塩、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ
			すまし汁		★6 生ふ 、◎42かまぼこ、みずな、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
			ひなあられ		★19ひなあられ	
3 木	米粉パン	○	クリームシチュー		鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、★11菜種油、◎34 小麦粉(中力) 、★12 バター 、 脱脂粉乳 、◎54 ソフトチーズ 、 牛乳	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素
			ほうれんそうのソテー		◎5ロースハム、※14(冷)ほうれんそう、キャベツ、◎36コーン(ホール)、★11菜種油	塩、◎15こしょう
4 金	赤飯	○	赤飯		★23赤飯	
			ごま塩		★14 一食ごま塩	
			さわらの幽庵焼き		★4さわらの幽庵焼き	
			はかた地どりのがめ煮		鶏肉、◎40厚揚げ、じゃがいも、◎46こんにゃく、にんじん、※13いんげん、※12たけのこ、干しいたけ、★11菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ
			紅白なます		にんじん、だいこん	塩、◎8食酢、砂糖
7 月	ぶどうパン	○	えびと鶏肉のライスヌードル		★7平麺ビーフン、鶏肉、 えび 、にら、たまねぎ、きくらげ、★11菜種油	塩、◎15こしょう、◎32鶏ガラスープ、◎52淡口しょうゆ
			もやしの炒めもの	ごま油	◎43天ぷら、青ねぎ、もやし、★11菜種油、 ごま油	塩、◎15こしょう、◎14ガーリック、◎51しょうゆ、◎10本みりん
			豆乳プリン		★21豆乳プリン	
8 火	麦ご飯	○	きびなごフライ		★2きびなごフライ、★11菜種油(揚げ油)	◎31ウスターソース
			牛肉のオイスターソース炒め		牛肉、こまつな、にんじん、キャベツ、たまねぎ、きくらげ、しょうが、★11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
9 水	麦ご飯	○	丸天うどん		【トッピング】 ◎44野菜入り天ぷら	砂糖、◎51しょうゆ
					◎1 乾めん 、鶏肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ	※4昆布(出し用)、※2さば節(出し用)、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、塩
			こまつなの炒めもの		※8しらす干し、※15(冷)こまつな、もやし、キャベツ、★11菜種油	◎51しょうゆ、◎10本みりん
10 木	ワンローフ型食パン	○	スライスチーズ		◎55 スライスチーズ	
			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トマケチャップ、◎31ウスターソース、砂糖
			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、★11菜種油	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素、◎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、「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3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
11 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、★10キムチ漬、★11菜種油	◎49米みそ、◎48麦みそ、◎51しょうゆ		
			切干しだいこんの炒め煮	◎43天ぷら、にんじん、切干しだいこん、★11菜種油	砂糖、◎51しょうゆ		
			アーモンド入り味付煮干し	★18一食アーモンド入り味付煮干し			
14 月	ミルク クレーン 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、にんじん、たまねぎ、★9グリーンピース、◎38マッシュルーム、★11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		
			ツナサラダ	マヨ ★5ツナ水煮、キャベツ、きゅうり、◎6 マヨネーズ	◎9りんご酢、塩、◎15こしょう		
			福岡のあまおうクレープ	★20福岡のあまおうクレープ			
15 火	麦ご飯	○	ビーフカレー	牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、★11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トマケチャップ、◎31ウスターソース		
			野菜のじゃこ炒め	※8しらす干し、にんじん、キャベツ、◎36コーン(ホール)、★11菜種油	◎51しょうゆ、◎10本みりん		
16 水	麦ご飯	○	鶏のから揚げ	鶏肉、◎35でん粉、★11菜種油(揚げ油)	塩、◎15こしょう、◎14ガーリック		
			中華五目炒め	豚肉、 えび 、◎58緑豆はるさめ、※14(冷)ほうれんそう、にんじん、キャベツ、もやし、きくらげ、干しいたけ、★11菜種油	塩、◎15こしょう、◎23中華スープの素、砂糖、◎51しょうゆ		
			のりのつくだ煮	★16一食のりのつくだ煮			
18 金	背割り コッペパン	○	チリコンカン	豚肉、だいず、にんじん、たまねぎ、★11菜種油	塩、◎13おろしにんにく、◎15こしょう、◎16パプリカ、◎17チリパウダー、◎22ハヤシルウ、◎25デミグラスソース、◎29トマケチャップ、◎31ウスターソース		
			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、★11菜種油、 牛乳 、★13 練乳 、◎35でん粉	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素		
22 火	麦ご飯	○	はかた地どりと厚揚げの五目煮	鶏肉、◎40厚揚げ、◎47しらたき、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、しょうが、★11菜種油	塩、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ		
			野菜のツナあえ	★5ツナ水煮、キャベツ、きゅうり、もやし	◎9りんご酢、塩、砂糖、◎51しょうゆ、◎8食酢		
23 水	黒糖食パン	○	レバーとだいずの揚げ煮	◎33鶏レバー、※10煮だいず、◎35でん粉、米粉、★11菜種油(揚げ油)	◎29トマケチャップ、砂糖、◎51しょうゆ		
			汁ビーフン	ごま油 ★8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、★11菜種油、 ごま油	◎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		
			デコポン	デコポン			

・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3月分食材料名」一覧表を参照してください。