

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
2月	麦ご飯	○	竹輪のお茶の葉揚げ	◎45竹輪、緑茶、◎35小麦粉、菜種油(揚げ油)			
			新じゃがのうま煮	豚肉、じゃがいも、◎46こんにやく、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、干しいたけ、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ		
			柏もち	★25柏もち			
6金	ほうれんそう ロールパン	○	カレースパゲッティ	◎3スパゲッティ、豚肉、◎4ベーコン、にんじん、ピーマン、たまねぎ、菜種油	塩、◎13おろしにんにく、◎15こしょう、◎19カレー粉、◎51しょうゆ		
			ごぼうサラダ	ごま マヨ にんじん、きゅうり、ごぼう、コーン(ホール)、 白ごま(すり) 、◎6マヨネーズ	塩、◎51しょうゆ、◎9りんご酢		
9月	麦ご飯	○	豆腐の中華煮	豚肉、◎41豆腐、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、★11たけのこ、きくらげ、菜種油、◎36でん粉	◎13おろしにんにく、塩、◎15こしょう、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎26オイスターソース、◎23中華スープの素		
			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		
10火	麦ご飯	○	ビビンバ	豚肉、 鶏卵 、菜種油、にんじん、にら、もやし、★11たけのこ、しょうが、 白ごま(すり) 、 ごま油	◎13おろしにんにく、砂糖、◎8食酢、◎51しょうゆ、◎10本みりん		
			わかめスープ	鶏肉、※13(冷)こまつな、たまねぎ、干しいたけ、※6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		
			味付煮干し	★20一食味付煮干し			
11水	米粉パン	○	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		
			野菜ソテー	★2チキン油漬け、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎15こしょう、◎51しょうゆ		
12木	麦ご飯	○	さばの塩焼き	★6さばの塩焼き			
			若竹汁	◎41豆腐、◎42かまぼこ、青ねぎ、★11たけのこ、※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		
			きゅうりのしそあえ	きゅうり、★12赤じそ	塩		
13金	パンパン	○	春巻	★3春巻、菜種油(揚げ油)			
			鶏肉のフォー	★9平麺ビーフン、鶏肉、みずな、青ねぎ、もやし、レタス、きくらげ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎32鶏ガラスープ、◎52淡口しょうゆ、★13レモン果汁		
			ミニトマト	ミニトマト			
16月	たけのこご飯	○	たけのこご飯	精白米、鶏肉、◎39油揚げ、にんじん、★11たけのこ、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		
			ずまし汁	※8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、★8塩昆布	塩		
			アセロラゼリー	★23アセロラゼリー			
17火	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、 脱脂粉乳 、◎54 ソフトチーズ	◎22ハヤシルウ、◎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		
			アスパラ菜の炒めもの	※7しらす干し、アスパラ菜、キャベツ、もやし、菜種油	◎51しょうゆ、◎10本みりん		
18水	ミルク ねじりパン	○	かつおフライ	★4かつおフライ、菜種油(揚げ油)	◎31ウスターソース		
			ジャーマンポテト	◎4ベーコン、じゃがいも、にんじん、パセリ、たまねぎ、◎38マッシュルーム、菜種油	塩、◎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、「2022年4月～2023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、「2022年4月～2023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4月～7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5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
19	木	麦ご飯	○	厚揚げの五目煮	鶏肉、◎40厚揚げ、◎46こんにゃく、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ	
				和風あえ	キャベツ、きゅうり、※6わかめ、◎56かつお節	塩、◎8食酢、砂糖、◎51しょうゆ	
20	金	米粉パン	○	コーンクリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、◎37コーン(クリーム)、コーン(ホール)、菜種油、◎34小麦粉(中力)、★14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、もやし、菜種油	塩、◎15こしょう、◎51しょうゆ	
23	月	麦ご飯	○	具うどん	◎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	※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	
				野菜炒め	豚肉、※13(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	
				お茶ふりかけ	★16一食お茶ふりかけ		
24	火	麦ご飯	○	煮魚(いわし)	★5いわし、しょうが	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎10本みりん	
				鳴門煮	豚肉、いか(かのご短冊)、◎45竹輪、じゃがいも、にんじん、★11たけのこ、★7茎わかめ、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ	
25	水	ワンローフ型食パン	○	ツナサンド	マヨ ※1ツナ油漬、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	
				ミネストラスープ	◎4ベーコン、じゃがいも、◎28トマト(水煮)、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	
				能古島の甘夏ゼリー	★22甘夏ゼリー		
26	木	麦ご飯	○	レバーとだいずのから揚げ	◎33鶏レバー、※9煮だいず、◎36でん粉、★10米粉、菜種油(揚げ油)	塩	
				はるさめスープ	豚肉、◎57はるさめ、※14(冷)ほうれんそう、にんじん、たまねぎ、★11たけのこ、干しいたけ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎23中華スープの素、◎51しょうゆ	
				のりのつくだ煮	★17一食のりのつくだ煮		
27	金	黒糖パン	○	パプリカ煮	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎16パプリカ、◎24コンソメの素	
				こまつなのソテー	◎4ベーコン、※13(冷)こまつな、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎15こしょう	
30	月	麦ご飯	○	しゅうまい	★1しゅうまい	◎8食酢、◎51しょうゆ	
				八宝菜	豚肉、うずら卵、いか(かのご短冊)、にんじん、※13(冷)こまつな、キャベツ、たまねぎ、★11たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油、◎36でん粉	塩、◎15こしょう、◎23中華スープの素、◎8食酢、◎51しょうゆ	
31	火	麦ご飯	○	キーマカレー	鶏肉、◎28トマト(水煮)、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油、★15ヨーグルト(調理用)、★14バター	◎13おろしにんにく、塩、◎15こしょう、◎19カレー粉、◎20カレールウ、◎21ドライカレー、◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース	
				アスパラガスサラダ	マヨ ※1ツナ油漬、グリーンアスパラガス、キャベツ、コーン(ホール)、◎6マヨネーズ	◎9りんご酢、塩、◎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、「2022年4月～2023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、「2022年4月～2023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4月～7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5月分食材料名」一覧表を参照してください。