

| 日 | 曜 | 献立名 | | おもな材料 | 調味料 | |
|----|---|-----------------|---------------|---|---|----|
| | | パン 又は ごはん | おかず | | | |
| | | | 除去食対象献立 | | | 食品 |
| 1 | 水 | チーズ ツイスト | ミーゴレン | ◎2中華めん、鶏肉、えび、※13(冷)こまつな、にんじん、青ねぎ、キャベツ、たまねぎ、★23菜種油 | ◎13おろしにんにく、塩、◎15こしょう、◎29トマケチャップ、◎30中濃ソース、◎26オイスターソース、◎18赤唐辛子 | |
| | | | とうもろこし | ★19とうもろこし | 塩 | |
| | | | フルーツ盛り合わせ | ★38フルーツ寒天、※15黄桃、※16バインアップル | | |
| 2 | 木 | 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、★23菜種油、◎36でん粉 | ◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎48麦みそ | |
| | | | 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、★23菜種油 | 塩、砂糖、◎8食酢、◎51しょうゆ | |
| 3 | 金 | ワンローフ型 食パン | 照り焼きハンバーグ | ★2ポークハンバーグ、◎36でん粉 | ◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ | |
| | | | あさりのチャウダー | 鶏肉、★12あさり、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、★23菜種油、◎34小麦粉(中力)、★24バター、脱脂粉乳、牛乳 | ◎12白ワイン、塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素 | |
| 6 | 月 | 麦ご飯 | トンカツ | ★5トンカツ、★23菜種油(揚げ油) | ◎31ウスターソース | |
| | | | みそ汁 | ◎41豆腐、◎39油揚げ、じゃがいも、青ねぎ、にんじん、たまねぎ、※6わかめ | ※3煮干し(出し用)、◎48麦みそ、◎49米みそ | |
| | | | ミニトマト | ミニトマト | | |
| 7 | 火 | 麦ご飯 | 高野豆腐の八目煮 | 鶏肉、うずら卵、※11高野豆腐、えび、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、★23菜種油 | 塩、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ | |
| | | | オクラとわかめの煮びたし | ◎45竹輪、オクラ、切干しだいこん、※6わかめ、◎56かつお節 | ◎52淡口しょうゆ、◎10本みりん | |
| 8 | 水 | 背割り 米粉パン | トマケチャップ | ◎59一食トマケチャップ | | |
| | | | ポイルドソーセージ | ★1ウイナーソーセージ | | |
| | | | 野菜のスープ煮 | 鶏肉、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、★23菜種油 | 塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素、◎51しょうゆ | |
| | | | キャベツのソテー | キャベツ、★23菜種油 | 塩、◎15こしょう | |
| 9 | 木 | 麦ご飯 | そぼろ丼 | 鶏卵 鶏肉、★13炒り卵、にんじん、えだまめ、しょうが、★23菜種油 | ◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ | |
| | | | 福岡のこのしろつみれ汁 | ★8このしろつみれ、青ねぎ、たまねぎ、えのきたけ、★15わかめ(塩蔵) | ※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 | |
| | | | だいず昆布 | ★33一食だいず昆布 | | |
| 10 | 金 | ぶどう ねじりパン | きびなごフライ | ★7きびなごフライ、★23菜種油(揚げ油) | ◎31ウスターソース | |
| | | | ミネストラスープ | ◎4ベーコン、じゃがいも、トマト、にんじん、※14(冷)ほうれんそう、たまねぎ、★23菜種油 | 塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素、◎51しょうゆ | |
| 13 | 月 | 麦ご飯 | 豚肉の炒め煮 | ごまごま油 豚肉、にんじん、ピーマン、キャベツ、たまねぎ、★23菜種油、白ごま(すり)、ごま油 | ◎53清酒、◎13おろしにんにく、砂糖、◎51しょうゆ、◎50赤だしみそ、◎18赤唐辛子 | |
| | | | もずくスープ | ◎41豆腐、青ねぎ、にんじん、えのきたけ、★14もずく | ※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 | |
| | | | アーモンド入り味付煮干し | ★34一食アーモンド入り味付煮干し | | |
| 14 | 火 | 麦ご飯 | ポークカレー | 豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、★23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 | |
| | | | こまつなとコーンの炒めもの | ※7しらす干し、※13(冷)こまつな、キャベツ、コーン(ホール)、★23菜種油 | 塩、◎51しょうゆ | |
| 15 | 水 | 食パン | 能古島のマーメレード | ★32マーメレード | | |
| | | | 福岡野菜のコロッケ | ★6福岡野菜のコロッケ、★23菜種油(揚げ油) | | |
| | | | 中華風コーンスープ | ごま油 鶏肉、にんじん、※14(冷)ほうれんそう、たまねぎ、◎37コーン(クリーム)、コーン(ホール)、★18たけのこ、干しいたけ、★23菜種油、◎36でん粉、ごま油 | 塩、◎15こしょう、◎23中華スープの素、◎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、「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6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 | 木 | 麦ご飯 | ○ | いわしの梅煮 | ★10いわし、しょうが、★22梅肉ペースト | ◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎10本みりん | |
| | | | | 浦上そばろ | 豚肉、◎43天ぷら、◎46こんにやく、にんじん、ごぼう、もやし、★23菜種油 | ◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、◎10本みりん | |
| 17 | 金 | 柏型パン | ○ | チリコンカーン | 豚肉、だいず、にんじん、たまねぎ、★23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、★23菜種油、牛乳、★25練乳、◎36でん粉 | 塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素 | |
| 20 | 月 | 麦ご飯 | ○ | 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、★23菜種油(揚げ油) | 砂糖、◎49みそ | |
| | | | | ワンタンスープ | ★17ワンタンの皮、豚肉、※13(冷)こまつな、にんじん、たまねぎ、もやし、★23菜種油 | ◎14ガーリック、塩、◎15こしょう、◎23中華スープの素、◎51しょうゆ | |
| | | | | のりときくらげのつくだ煮 | ★29一食のりときくらげのつくだ煮 | | |
| 21 | 火 | 麦ご飯 | ○ | ガバオライス | 鶏肉、赤ピーマン、ピーマン、たまねぎ、なす、しめじ、★23菜種油 | ◎13おろしにんにく、塩、◎15こしょう、バジル、砂糖、◎51しょうゆ、◎26オイスターソース、◎18赤唐辛子、★27レモン果汁 | |
| | | | | 白いんげん豆の豆乳スープ | ◎4ベーコン、★21白いんげん豆ペースト、にんじん、たまねぎ、★23菜種油、豆乳、◎36でん粉 | 塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素 | |
| 22 | 水 | 減量黒糖パン | ○ | 沖縄そば | 【トッピング】 豚肉、しょうが、★23菜種油 | ◎53清酒、砂糖、◎10本みりん、◎51しょうゆ | |
| | | | | ★16中華めん(沖縄そば用)、青ねぎ、たまねぎ | ※4昆布(出し用)、※2さば節(出し用)、◎32鶏ガラスープ、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、塩 | | |
| | | | | 豆腐ともやしのチャンプルー | ◎41豆腐、◎43天ぷら、にら、にんじん、もやし、たまねぎ、★23菜種油、◎56かつお節 | 塩、◎15こしょう、◎51しょうゆ、◎10本みりん | |
| 23 | 木 | 麦ご飯 | ○ | ホッケの塩焼き | ★11ホッケの塩焼き | | |
| | | | | だいずの五目煮 | 豚肉、だいず、◎43天ぷら、◎46こんにやく、にんじん、※12白いんげん、ごぼう、※5角切昆布、★23菜種油 | 塩、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ | |
| | | | | きゅうりのあさ漬 | きゅうり、しょうが | ◎52淡口しょうゆ、◎10本みりん、◎8食酢 | |
| 24 | 金 | ミルクねじりパン | ○ | しゅうまい | ★3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、※13(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、たまねぎ、きくらげ、しょうが、★23菜種油、◎36でん粉 | ◎53清酒、◎26オイスターソース、砂糖、◎51しょうゆ | |
| 27 | 月 | カレーピラフ | ○ | カレーピラフ | 精白米、豚肉、◎4ベーコン、にんじん、たまねぎ、★23菜種油 | 塩、◎15こしょう、◎12白ワイン、◎19カレー粉、★28りんごピューレー、◎13おろしにんにく、◎51しょうゆ | |
| | | | | 洋風スープ | 鶏肉、じゃがいも、にんじん、※14(冷)ほうれんそう、たまねぎ、★23菜種油 | 塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素、◎51しょうゆ | |
| | | | | ツナとキャベツのソテー | ※1ツナ油漬け、キャベツ、★20(冷)コーン(ホール)、★23菜種油 | 塩、◎15こしょう | |
| | | | | ピーチゼリー | ★35ピーチゼリー | | |
| 28 | 火 | 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、★23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 | |
| | | | | 切干しだいこんのスープ | 豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、切干しだいこん、干しいたけ、★23菜種油 | 塩、◎15こしょう、◎23中華スープの素、◎51しょうゆ | |
| 29 | 水 | キャロットロールパン | ○ | 豆乳ごまタンタン麺 | ◎2中華めん、豚肉、※13(冷)こまつな、にんじん、★18たけのこ、干しいたけ、しょうが、★23菜種油、豆乳、白ごま(すり)、ごま油 | ◎13おろしにんにく、★26トウバンジャン、◎53清酒、◎23中華スープの素、砂糖、◎51しょうゆ、塩、◎50赤だしみそ | |
| | | | | 野菜のじゃこ炒め | ※7しらす干し、にんじん、キャベツ、コーン(ホール)、★23菜種油 | 塩、◎51しょうゆ、◎10本みりん | |
| 30 | 木 | 麦ご飯 | ○ | あじの南蛮漬 | ★9あじ切身、★23菜種油(揚げ油) | 砂糖、◎51しょうゆ、◎8食酢、◎18赤唐辛子 | |
| | | | | なすのみそ汁 | ◎41豆腐、◎39油揚げ、青ねぎ、にんじん、たまねぎ、なす、えのきたけ、※6わかめ | ※3煮干し(出し用)、◎48麦みそ、◎49みそ | |

・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6月分食材料名」一覧表を参照してください。