

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 金	背割り 米粉パン	○	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トマトケチャップ、◎30中濃ソース	
			とうもろこしのミルクスープ	鶏肉、にんじん、◎37コーン(クリーム)、コーン(ホール)、たまねぎ、菜種油、 牛乳 、★11 練乳 、◎36でん粉	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素	
4 月	麦ご飯	○	鶏飯(けいはん)	鶏卵 鶏肉、★8 錦糸卵 、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、きゅうり、干しいたけ	砂糖、◎51しょうゆ、◎10本みりん、※4昆布(出し用)、※2さば節(出し用)、◎32鶏ガラスープ、◎53清酒、◎52淡口しょうゆ、塩	
			きびなごの天ぷら	★4きびなごの天ぷら、菜種油(揚げ油)	◎31ウスターソース	
			きざみのり	★13一食きざみのり		
5 火	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※10がんもどき、◎46こんにやく、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	
			キャベツとわかめの煮びたし	◎43天ぷら、キャベツ、※6わかめ、◎56かつお節	◎52淡口しょうゆ、◎10本みりん	
6 水	減量 チーズパン	○	スパゲッティナポリタン	◎3 スパゲッティ 、豚肉、にんじん、ピーマン、たまねぎ、◎38マッシュルーム、菜種油	塩、◎15こしょう、◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース	
			アスパラガスのソテー	★1(冷)ウインナーソーセージ、グリーンアスパラガス、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎15こしょう、◎51しょうゆ	
7 木	麦ご飯	○	豚肉のしょうが煮	豚肉、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎50赤だしみそ	
			すまし汁	★7魚そうめん、青ねぎ、えのきたけ、※6わかめ、★9 焼きふ	※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	
8 金	パン	○	揚げ魚のレモン風味	★5ホキフリッター、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎51しょうゆ、★12レモン果汁	
			ラタトゥイユ	鶏肉、かぼちゃ、トマト、◎28トマト(水煮)、にんじん、ピーマン、たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎15こしょう、◎14ガーリック、◎24コンソメの素	

・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7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
11 月	麦ご飯	○	ゴーヤチャンプルー	豚肉、◎41豆腐、にんじん、たまねぎ、キャベツ、にがうり、菜種油、◎56かつお節	塩、◎15こしょう、◎51しょうゆ	
			みそ汁	◎39油揚げ、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、えのきたけ、◎6わかめ	※3煮干し(出し用)、◎48麦みそ、◎49米みそ	
			姪浜のりの梅ふりかけ	★14一食姪浜のりの梅ふりかけ		
12 火	麦ご飯	○	夏野菜のカレー	鶏肉、かぼちゃ、オクラ、たまねぎ、なす、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、◎19カレー粉、◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース	
			ほうれんそうの炒めもの	ごま	※7しらす干し、※14(冷)ほうれんそう、もやし、キャベツ、菜種油、 白ごま(すり)	◎51しょうゆ、◎10本みりん
13 水	減量ミルク ねじりパン	○	ジャージャー麺	◎2 中華めん 、豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、もやし、★10たけのこ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎13おろしにんにく、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎23中華スープの素、◎18赤唐辛子、◎50赤だしみそ	
			フルーツ盛り合わせ		★20洋なし、※15黄桃、※16パイナップル	
14 木	麦ご飯	○	さばの塩焼き	★6さばの塩焼き		
			じゃがいものそぼろ煮	鶏肉、じゃがいも、◎46こんにゃく、にんじん、たまねぎ、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ	
			えだまめ	えだまめ(さやつき)	塩	
15 金	ワンローフ型 食パン	○	あんずジャム	★16あんずジャム		
			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、米粉、菜種油(揚げ油)	塩	
			とうがんのスープ	豚肉、 うずら卵 、こまつな、にんじん、とうがん、たまねぎ、きくらげ、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	
19 火	麦ご飯	○	しゅうまい	★2しゅうまい	◎8食酢、◎51しょうゆ	
			チャブチェ	ごま ごま油	豚肉、◎58緑豆はるさめ、にんじん、ピーマン、たまねぎ、★10たけのこ、きくらげ、干しいたけ、しょうが、菜種油、 白ごま(すり) 、 ごま油	◎13おろしにんにく、塩、◎15こしょう、砂糖、◎51しょうゆ
20 水	えだまめ ロールパン	○	トマトリゾット	精白米、◎4ベーコン、◎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	
			キャベツのホットサラダ	★3チキン油漬、キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、菜種油、◎7乳化ドレッシング	塩、◎15こしょう	
			ヨーグルト	★19 ヨーグルト		

・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7月分食材料名」一覧表を参照してください。