

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
1	木	麦ご飯	○	豆乳カレー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、豆乳	◎7カレールウ、塩、※9こしょう、※8ガーリック、◎6カレー粉、◎13トマトケチャップ、◎14ウスターソース		
				野菜のじゃこ炒め	※26しらす干し、にんじん、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29しょうゆ、※6本みりん		
2	金	麦ご飯	○	煮魚(いわし)	★8いわし切身、しょうが	※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ、※6本みりん		
				豚汁	豚肉、◎19豆腐、※28油揚げ(カット)、さといも、◎24こんにゃく、にんじん、青ねぎ、だいこん、(冷)ごぼう	※21煮干し(出し用)、◎26麦みそ、◎27米みそ		
				節分豆	★20一食節分豆			
5	月	減量ぶどう ねじりパン	○	ちゃんぽん	※2中華めん、豚肉、いか、◎21天ぷら、にんじん、青ねぎ、キャベツ、たまねぎ、もやし、きくらげ、菜種油	塩、※9こしょう、◎10中華スープの素、◎29しょうゆ、◎14ウスターソース		
				レバーとれんこんの から揚げ	◎15鶏レバー、れんこん、菜種油(揚げ油)	塩		
6	火	麦ご飯	○	すき焼き	牛肉、◎19焼き豆腐、◎25しらたき、にんじん、しゅんぎく、はくさい、根深ねぎ、菜種油	※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ		
				だいこんサラダ	ごま マヨ ◎2ロースハム、だいこん、きゅうり、 白ごま(すり) 、 ◎3マヨネーズ	塩、◎29しょうゆ		
7	水	柏型パン	○	チリコンカン	豚肉、だいず、にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、※7おろしにんにく、※9こしょう、パプリカ、★15チリパウダー、◎9ハヤシルウ、◎12デミグラスソース、◎13トマトケチャップ、◎14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、菜種油、 牛乳 、★13練乳、※14でん粉	塩、※9こしょう、◎11コンソメの素		
8	木	麦ご飯	○	油淋鶏(ユーリンチー)	鶏肉、※14でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)、根深ねぎ	※7おろしにんにく、砂糖、◎29しょうゆ、※4食酢、※6本みりん		
				中華スープ	豚肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、※27たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油、※14でん粉	塩、※9こしょう、◎10中華スープの素、◎29しょうゆ		
9	金	ココア ロールパン	○	クリームリゾット	精白米、鶏肉、◎1ベーコン、★7ほたて貝柱、にんじん、たまねぎ、◎16マッシュルーム、菜種油、※13小麦粉(中力)、★12バター、 脱脂粉乳 、※18ソフトチーズ、 牛乳	塩、※9こしょう、◎11コンソメの素		
				海藻サラダ	※20ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、★10海藻ミックス、菜種油	※5りんご酢、塩、◎30淡口しょうゆ、砂糖		
13	火	ワッサン ロール	○	さばの和風スパゲッティ	※3 スパゲッティ 、さば水煮、青ねぎ、たまねぎ、しめじ、エリンギ、菜種油	塩、※7おろしにんにく、白ワイン、※9こしょう、◎29しょうゆ、★14レモン果汁		
				こまつなのソテー	◎2ロースハム、(冷)こまつな、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、※9こしょう		
				ヨーグルト	★21 ヨーグルト			
14	水	麦ご飯	○	衣笠丼	鶏肉、 鶏卵 、※28油揚げ(カット)、にんじん、たまねぎ、根深ねぎ、干しいたけ、菜種油	※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ		
				みそ汁	◎19豆腐、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、※24わかめ	※21煮干し(出し用)、◎26麦みそ、◎27米みそ		
				アーモンド入り味付煮干し	★19一食アーモンド入り味付煮干し			
15	木	背割リ コッペパン	○	トマトケチャップ	★18一食トマトケチャップ			
				ボイルドソーセージ	★1ウイナーソーセージ			
				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、※9こしょう、◎11コンソメの素		
				キャベツのソテー	キャベツ、菜種油	塩、※9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、「2023年4月～2024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、「2023年4月～2024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、「2024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、「2024年2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	金	麦ご飯	○	わかさぎフライ	★6わかさぎフライ、菜種油(揚げ油)	◎14ウスターソース			
				だいずのいそ煮			豚肉、だいず、◎21天ぶら、◎24こんにやく、にんじん、いんげん、れんこん、※25ひじき、菜種油	塩、※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ	
19	月	麦ご飯	○	豆腐のうま煮	豚肉、◎19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、※14でん粉	※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ、◎26麦みそ			
				キャベツとわかめの煮びたし			◎21天ぶら、キャベツ、※24わかめ、※19かつお節	◎30淡口しょうゆ、※6本みりん	
20	火	米粉パン	○	はくさいのクリーム煮	鶏肉、じゃがいも、にんじん、はくさい、たまねぎ、菜種油、※13小麦粉(中力)、★12バター、脱脂粉乳、※18ソフトチーズ、牛乳	塩、※9こしょう、◎11コンソメの素			
				野菜ソテー			◎2ロースハム、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、※9こしょう、◎29しょうゆ	
21	水	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮	鶏肉、うずら卵、※30高野豆腐、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、菜種油	塩、※17清酒、砂糖、◎29しょうゆ			
				ほうれんそうのごまあえ			ごま	★9竹輪(スライス)、ほうれんそう、キャベツ、もやし、白ごま(すり)	塩、砂糖、◎29しょうゆ
				昆布のつくだ煮				★16一食細切しそ昆布のつくだ煮	
22	木	黒糖食パン	○	ホキフライ	★5ホキフライ、菜種油(揚げ油)				
				じゃがいものカレー煮			鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツ、えだまめ、菜種油	塩、※8ガーリック、◎6カレー粉、◎11コンソメの素、砂糖、◎29しょうゆ、◎13トマトケチャップ、◎14ウスターソース	
				いよかん			いよかん		
26	月	麦ご飯	○	ハヤシライス	牛肉、にんじん、たまねぎ、◎16マッシュルーム、菜種油、脱脂粉乳、※18ソフトチーズ	◎9ハヤシルウ、◎12デミグラスソース、塩、◎9こしょう、赤ワイン、◎13トマトケチャップ、◎14ウスターソース			
				ブロッコリーのソテー			★2ウインナーソーセージ(スライス)、ブロッコリー、キャベツ、菜種油	塩、※9こしょう、※8ガーリック、◎29しょうゆ	
27	火	麦ご飯	○	しゅうまい	★3しゅうまい	※4食酢、◎29しょうゆ			
				八宝菜			豚肉、うずら卵、いか、えび、にんじん、こまつな、たまねぎ、はくさい、※27たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油、※14でん粉	塩、※9こしょう、◎10中華スープの素、※4食酢、◎29しょうゆ	
28	水	ミルク クレーセント ロールパン	○	鶏の照り焼き	★4鶏の照り焼き				
				野菜の五目炒め			豚肉、★9竹輪(スライス)、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、もやし、菜種油	塩、砂糖、◎29しょうゆ	
				ぜんざい			★11白玉もち、あずき	砂糖、塩	
29	木	麦ご飯	○	カレーうどん	※1乾めん、鶏肉、◎20かまぼこ、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、※14でん粉	※22昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎29しょうゆ、塩、◎7カレールウ、◎6カレー粉			
				アスパラ菜の炒めもの			ごま	※26しらす干し、アスパラ菜、キャベツ、もやし、菜種油、白ごま(すり)	◎29しょうゆ、※6本みりん
				姪浜の味付けのり				◎33一食姪浜の味付けのり	

・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、「2023年4月～2024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、「2023年4月～2024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、「2024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、「2024年2月分食材料名」一覧表を参照してください。