

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		
8 水	麦ご飯	○	麻婆豆腐	豚肉、だいた(フレーク)、◎18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、※16でん粉	◎27おろしにんにく、砂糖、◎47しょうゆ、◎46赤だしみそ、赤唐辛子
			キャベツとわかめの煮びたし	◎6天ぷら、キャベツ、※6わかめ、◎8かつお節	◎48淡口しょうゆ、◎26本みりん
10 金	ココア ロールパン	○	焼きそば	★7中華めん、豚肉、◎6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、◎29こしょう、◎21トマトケチャップ、◎31中濃ソース、◎32ウスターソース
			フルーツ盛り合わせ	★18あまおうゼリー、※17黄桃、※18パインアップル	
			チーズ	★14一食チーズ	
13 月	麦ご飯	○	シウロンボウ	★3シウロンボウ	◎23食酢、◎47しょうゆ
			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、菜種油、※16でん粉	◎25清酒、◎43オイスターソース、砂糖、◎47しょうゆ
14 火	麦ご飯	○	さばの塩焼き	さばの塩焼き	
			だいたの五目煮	豚肉、だいた、◎6天ぷら、◎12こんにやく、にんじん、いんげん、★9たけのこ、※8角切昆布、菜種油	塩、◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
15 水	減量 ぶどうパン	○	スパゲッティミートソース	◎9スパゲッティ、牛肉、豚肉、にんじん、たまねぎ、しめじ、菜種油	塩、◎29こしょう、赤ワイン、◎21トマトケチャップ、トマトペースト、◎32ウスターソース
			海藻サラダ	※3ツナ油漬、キャベツ、きゅうり、★6海藻ミックス、菜種油	◎24りんご酢、塩、◎48淡口しょうゆ、砂糖
			ヨーグルト	★15ヨーグルト	
16 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	◎36カレールウ、塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、◎35カレー粉、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース
			野菜ソテー	◎1ロースハム、(冷)ほうれんそう、キャベツ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ
			飲むヨーグルト	★16飲むヨーグルト	
17 金	ミルク ねじりパン	○	鶏のから揚げ	鶏肉、※16でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎29こしょう、◎28ガーリック
			洋風スープ	※1ベーコン、じゃがいも、にんじん、ほうれんそう、キャベツ、たまねぎ、セロリー、菜種油	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎47しょうゆ
			豆乳プリン	★17豆乳プリン	
20 月	麦ご飯	○	牛丼	牛肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、干しいたけ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
			すまし汁	◎18豆腐、◎5かまぼこ、しゅんぎく、えのきたけ、※6わかめ	※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎25清酒、◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、塩
21 火	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※12がんもどき、◎12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	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
			甘酢炒め	◎1ロースハム、◎15緑豆はるさめ、にんじん、キャベツ、もやし、菜種油	塩、砂糖、◎23食酢、◎47しょうゆ
			姪浜の味付けのり	◎49一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、「2026年4月～2027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、「2026年4月～2027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、「2026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、「2026年4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
22	水	黒糖食パン	○	米粉ミルクシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、 菜種油、米粉、 脱脂粉乳 、◎16 ソフトチーズ 、 牛乳	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素	
				ほうれんそうのソテー	◎1ロースハム、(冷)ほうれんそう、キャベツ、 ※14コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう	
				プチりんごゼリー	★19プチりんごゼリー		
23	木	麦ご飯	○	照り焼きハンバーグ	★2ポークハンバーグ、※16でん粉	◎25清酒、砂糖、◎26本みりん、◎47しょうゆ	
				春キャベツのみそ汁	◎17厚揚げ、青ねぎ、にんじん、キャベツ、たまねぎ、 ※6わかめ	※5煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ	
24	金	ワンローフ型 食パン	○	あまおうジャム	★11あまおうジャム		
				レバーとだいの から揚げ	◎2鶏レバー、煮だいの、※16でん粉、米粉、 菜種油(揚げ油)	塩	
				汁ビーフン	★8ビーフン、豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、 ★9たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油	◎27おろしにんにく、◎25清酒、塩、 ◎29こしょう、◎40中華スープの素、 ◎47しょうゆ	
27	月	背割り 米粉パン	○	ポイルドソーセージ	★1ウイナーソーセージ		
				じゃがいもと卵のスープ	鶏卵 鶏肉、 鶏卵 、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、 たまねぎ、セロリー、菜種油	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎47しょうゆ	
				キャベツのカレーソテー	キャベツ、菜種油	塩、◎35カレー粉	
28	火	麦ご飯	○	きびなごいそべフライ	★4きびなごフライ、菜種油(揚げ油)	◎32ウスターソース	
				がめ煮	鶏肉、◎17厚揚げ、じゃがいも、◎12こんにゃく、 にんじん、いんげん、★9たけのこ、干しいたけ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ	
				昆布とお茶のふりかけ	★10一食昆布とお茶のふりかけ		
30	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	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎46赤だしみそ	
				もずくスープ	◎18豆腐、(冷)こまつな、にんじん、えのきたけ、 ★5もずく	※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎25清酒、 ◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、塩	
				アーモンド入り味付煮干し	★13一食アーモンド入り味付煮干し		

・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、「2026年4月～2027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、「2026年4月～2027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、「2026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、「2026年4月分食材料名」一覧表を参照してください。