

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
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	
9	木	減量キャロットパン	○	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		
13	月	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、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎16 <b>ソフトチーズ</b> 、 <b>牛乳</b>	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	
14	火	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	
15	水	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	
16	木	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	
17	金	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カレールー、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	
20	月	減量ぶどうパン	○	スパゲッティミートソース	◎9 <b>スパゲッティ</b> 、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 <b>ヨーグルト</b>		
21	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こんにやく、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	
22	水	麦ご飯	○	ショウロンボウ	★3ショウロンボウ	◎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	

・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
23	木	背割り 米粉パン	○	ポイルドソーセージ	★1ウインナーソーセージ		
				じゃがいもと卵のスープ	<b>鶏卵</b>	鶏肉、 <b>鶏卵</b> 、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
24	金	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
				味付煮干し		★12一食味付煮干し	
27	月	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
28	火	ワンローフ型 食パン	○	あまおうジャム	★11あまおうジャム		
				レバーとだいたいのから揚げ		◎2鶏レバー、煮だいた、※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
30	木	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※12がんもどき、◎12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	◎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。