

日 曜		献立名	献立名		お も な 材 料	調 味 料
			牛乳	おかず		
			除食対象献立	食品		
1 木		ミルク ねじりパン	○	ボークビーンズ	豚肉、だいず、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、 ◎44デミグラスソース、トマトピューレー、 ◎23トマトケチャップ、◎49しょうゆ
				キャベツの ドレッシングソテー	★2ウインナーソーセージ(スライス)、にんじん、 キャベツ、たまねぎ、コーン(ホール)、菜種油、 ◎36乳化ドレッシング	塩、◎31こしょう
				チーズ	★12一食チーズ	
2 金		麦ご飯	○	そばろ井	鶏肉、鶏卵、菜種油、にんじん、えだまめ、しょうが	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、塩
				若竹汁	◎20豆腐、◎6かまぼこ、青ねぎ、たけのこ、※5わかめ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎27清酒、 ◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、塩
				柏もち	★17柏もち	
7 水		八女茶 ロールパン	○	スパゲッティナポリタン	◎10スパゲッティ、豚肉、にんじん、 たまねぎ、◎21マッシュルーム、菜種油	塩、◎31こしょう、◎23トマトケチャップ、 ◎34ウスターソース
				ごぼうサラダ	にんじん、きゅうり、ごぼう、コーン(ホール)、 白ごま(すり)、◎35マヨネーズ	塩、◎49しょうゆ、◎26りんご酢
8 木		麦ご飯	○	竹輪のお茶の葉揚げ	◎5竹輪(個付)、緑茶、◎12小麦粉、菜種油(揚げ油)	
				新じゃがのうま煮	豚肉、じゃがいも、◎13こんにやく、にんじん、 たまねぎ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
9 金		たけのこご飯	○	たけのこご飯	精白米、鶏肉、※8油揚げ(カット)、にんじん、 たけのこ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、 ◎50淡口しょうゆ、塩
				すまし汁	※2たちつみれ、青ねぎ、えのきたけ、※5わかめ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎27清酒、 ◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、塩
				ツナとキャベツの 塩昆布炒め	※1ツナ油漬け、キャベツ、★5塩昆布、菜種油	塩
				プチアセロラゼリー	★14プチアセロラゼリー	
				プチピーチゼリー	★15プチピーチゼリー	
12 月		ぶどうパン	○	タンドリーチキン	★1タンドリーチキン	
				野菜のスープ煮	◎1ベーコン、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、 たまねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎49しょうゆ
				豆乳パンナコッタ	★16豆乳パンナコッタ	
13 火		麦ご飯	○	にしんの塩焼き	にしんの塩焼き	◎25食酢、◎49しょうゆ
				呉汁(ごじる)	豚肉、だいず(クラッシュ)、だいず(ペースト)、◎20豆腐、 ※8油揚げ(カット)、じゃがいも、にんじん、青ねぎ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
14 水		パインパン	○	春巻	★3春巻、菜種油(揚げ油)	
				鶏肉のフォー	★7平麺ビーフン、鶏肉、青ねぎ、もやし、 レタス、たまねぎ、きくらげ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎41鶏ガラスープ、 ◎50淡口しょうゆ、◎24レモン果汁
15 木		麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮	鶏肉、うずら卵、※10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、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
				ごぼうソテー	◎1ベーコン、キャベツ、ごぼう、コーン(ホール)、菜種油	塩、砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん
				のりかつおふりかけ	★10一食のりかつおふりかけ (鶏卵、ごま)	
16 金		麦ご飯	○	ハヤシライス	豚肉、にんじん、たまねぎ、◎21マッシュルーム、 菜種油、脱脂粉乳、◎17ソフトチーズ	◎40ハヤシルウ、◎44デミグラスソース、塩、 ◎31こしょう、◎30ガーリック、赤ワイン、 ◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース
				アスパラガスサラダ	マヨ ※1ツナ油漬け、グリーンアスパラガス、キャベツ、 コーン(ホール)、◎35マヨネーズ	◎26りんご酢、塩、◎31こしょう
19 月		食パン	○	能古島のマーマレード	★11マーマレード	
				レバーとだいずの から揚げ	◎3鶏レバー、煮だいず、※12でん粉、 米粉、菜種油(揚げ油)	塩
				はるさめスープ	豚肉、◎15はるさめ、(冷)ほうれんそう、にんじん、 たまねぎ、たけのこ、干しいたけ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、 ◎49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、「2025年4月～2026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、「2025年4月～2026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、「2025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、「2025年5月分食材料名」一覧表を参照してください。

日	曜	献立名	おかず	お も な 材 料	調 味 料
20	火	麦ご飯	○	煮魚(さば)	さば切身、しょうが
				じゃがいものそぼろ煮	鶏肉、じゃがいも、◎13こんにやく、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油
21	水	米粉パン	○	コーンクリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、※11コーン(クリーム)、コーン(ホール)、グリーンピース、菜種油、◎11小麦粉(中力)、★9バター、脱脂粉乳、◎17ソフトチーズ、牛乳
				野菜ソテー	◎2ロースハム、(冷)ほうれんそう、キャベツ、菜種油
22	木	麦ご飯	○	厚揚げの五目煮	鶏肉、◎19厚揚げ、◎14しらたき、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干ししいたけ、しょうが、菜種油
				しらすあえ	※3しらす干し、キャベツ、きゅうり、※5わかめ
23	金	麦ご飯	○	チキンチキンごぼう	鶏肉、※12でん粉、米粉、ごぼう、えだまめ、菜種油(揚げ油)
				みそ汁	◎20豆腐、※8油揚げ(カット)、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、※5わかめ
26	月	背割り米粉パン	○	ツナサンド	マヨ ※1ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、◎35マヨネーズ
				ミネストラスープ	鶏肉、じゃがいも、トマト、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、菜種油
				ヨーグルト	★13ヨーグルト
27	火	麦ご飯	○	具うどん	★6乾めん、鶏肉、◎6かまぼこ、※8油揚げ(カット)、にんじん、青ねぎ、たまねぎ
				野菜炒め	豚肉、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油
				姪浜の味付けのり	◎51一食姪浜の味付けのり
28	水	黒糖食パン	○	パブリカ煮	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油
				ベーコンソテー	◎1ベーコン、(冷)ほうれんそう、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油
29	木	麦ご飯	○	きびなごフライ	★4きびなごフライ、菜種油(揚げ油)
				だいずの五目煮	豚肉、だいず、◎7天ぷら、◎13こんにやく、にんじん、いんげん、たけのこ、角切昆布、菜種油
30	金	麦ご飯	○	キーマカレー	鶏肉、◎22トマト(水煮)、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油、★8ヨーグルト(調理用)、★9バター
				野菜のじゃこ炒め	※3しらす干し、にんじん、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油

・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、「2025年4月～2026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、「2025年4月～2026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、「2025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、「2025年5月分食材料名」一覧表を参照してください。