

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	麦ご飯	○	そばろ井	鶏卵	鶏肉、鶏卵、菜種油、にんじん、えだまめ、しょうが	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
			○	若竹汁		◎18豆腐、◎5かまぼこ、青ねぎ、たけのこ、※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
			○	柏もち		★26柏もち	
7	木	麦ご飯	○	竹輪のお茶の葉揚げ		◎4竹輪(個付)、緑茶、◎11小麦粉、菜種油(揚げ油)	
			○	新じゃがのうま煮		牛肉、じゃがいも、◎12こんにやく、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、干しいたけ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
			○	アーモンド入り味付煮干し		★20一食アーモンド入り味付煮干し	
8	金	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、※15コーン(クリーム)、※14コーン(ホール)、グリーンピース、菜種油、◎10小麦粉(中力)、★11バター、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
			○	ベーコンソテー		※1ベーコン、(冷)ほうれんそう、キャベツ、菜種油	塩、◎29こしょう
11	月	麦ご飯	○	チキンチキンごぼう		鶏肉、※16でん粉、米粉、ごぼう、えだまめ、菜種油(揚げ油)	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎26本みりん
			○	みそ汁		◎18豆腐、※11油揚げ、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、※6わかめ	※5煮干し(出し用)、◎44みそ、◎45みそ
12	火	黒糖パン	○	ポークビーンズ		豚肉、だいず、じゃがいも、にんじん、パセリ、たまねぎ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎42デミグラスソース、トマトピューレー、◎21トマトケチャップ、◎47しょうゆ
			○	野菜ソテー		★2ウインナーソーセージ(スライス)、キャベツ、※14コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ
			○	ヨーグルト		★23ヨーグルト	
13	水	麦ご飯	○	キーマカレー		鶏肉、◎20トマト(水煮)、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、しょうが、菜種油、★12ヨーグルト(調理用)、★11バター	◎27おろしにんにく、塩、◎29こしょう、◎35カレー粉、◎36カレールウ、◎37ドライカレー、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース
			○	アスパラガスサラダ	マヨ	※3ツナ油漬け、グリーンアスパラガス、キャベツ、※14コーン(ホール)、◎33マヨネーズ	◎24りんご酢、塩、◎29こしょう
14	木	麦ご飯	○	具うどん		★9乾めん、鶏肉、◎5かまぼこ、※11油揚げ、にんじん、青ねぎ、たまねぎ	※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、塩
			○	野菜炒め		豚肉、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ
			○	姪浜のりと甘夏のふりかけ		★16一食姪浜のりと甘夏のふりかけ	
15	金	チーズパン	○	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、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
			○	ミニトマト		ミニトマト	
18	月	麦ご飯	○	レバーとだいずの揚げ煮		◎2鶏レバー、煮だいず、※16でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	◎21トマトケチャップ、砂糖、◎47しょうゆ
			○	はるさめスープ		豚肉、◎14はるさめ、ほうれんそう、にんじん、たまねぎ、たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ
			○	のりのつくだ煮		★17一食のりのつくだ煮	
19	火	背割り コッペパン	○	ツナサンド	マヨ	※3ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、◎33マヨネーズ	◎24りんご酢、塩、◎29こしょう
			○	ミネストラスープ(マカロニ)		★8マカロニ(シェル)、鶏肉、トマト、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

・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
20	水	麦ご飯	○	厚揚げの五目煮	鶏肉、◎17厚揚げ、◎13しらたき、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	
				野菜の塩こうじ炒め	豚肉、(冷)ほうれんそう、にんじん、キャベツ、菜種油	◎29こしょう、★14塩こうじ、◎47しょうゆ、◎26本みりん、塩	
21	木	麦ご飯	○	煮魚(いわし)	★5いわし切身、しょうが	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎26本みりん	
				呉汁(ごじる)	豚肉、だいた(クラッシュ)、だいた(ペースト)、◎18豆腐、※11油揚げ、じゃがいも、にんじん、青ねぎ	※5煮干し(出し用)、◎44みそ、◎45みそ	
				きゅうりのしそあえ	きゅうり、★13赤じそ	塩	
22	金	ミルク ねじりパン	○	春巻	★3春巻、菜種油(揚げ油)		
				鶏肉のフォー	★10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、◎29こしょう、◎39鶏ガラスープ、◎48淡口しょうゆ、◎22レモン果汁	
25	月	たけのこご飯	○	たけのこご飯	精白米、鶏肉、※11油揚げ、にんじん、たけのこ、干しいたけ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、塩	
				すまし汁	★6たちつみれ、青ねぎ、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	
				ツナとキャベツの塩昆布炒め	※3ツナ油漬、キャベツ、★7塩昆布、菜種油	塩	
				ブチアセロラゼリー	★21ブチアセロラゼリー		
26	火	福岡小麦の食パン	○	チョコクリーム	★19チョコクリーム		
				パプリカ煮	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	塩、◎29こしょう、パプリカ、◎41コンソメの素	
				キャベツのドレッシングソテー	※1ベーコン、にんじん、キャベツ、たまねぎ、※14コーン(ホール)、菜種油、◎34乳化ドレッシング	塩、◎29こしょう	
27	水	麦ご飯	○	かつおフライ	★4かつおフライ、菜種油(揚げ油)	◎32ウスターソース	
				だいたのいそ煮	豚肉、だいた、◎6天ぷら、◎12こんにやく、にんじん、いんげん、ごぼう、※7ひじき、菜種油	塩、◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ	
28	木	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮	鶏肉、うずら卵、※13高野豆腐、えび、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、菜種油	塩、◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ	
				こまつなの煮びたし	◎6天ぷら、こまつな、にんじん、もやし、えのきたけ、◎8かつお節	◎48淡口しょうゆ、◎26本みりん	
				お茶ふりかけ(ごま)	★15一食お茶ふりかけ(ごま)		
29	金	八女茶 ロールパン	○	スパゲッティナポリタン	◎9スパゲッティ、豚肉、※1ベーコン、にんじん、ピーマン、たまねぎ、◎19マッシュルーム、菜種油	塩、◎29こしょう、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース	
				ごぼうサラダ	ごま マヨ	にんじん、きゅうり、ごぼう、※14コーン(ホール)、白ごま(すり)、◎33マヨネーズ	塩、◎47しょうゆ、◎24りんご酢

・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5月分食材料名」一覧表を参照してください。