

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	○	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	
7	木	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		
8	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		
11	月	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	
12	火	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	
				だいずのいそ煮	豚肉、だいず、◎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	
13	水	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	
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	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		
18	月	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	
19	火	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、だいず(クラッシュ)、だいず(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	

・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	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	
21	木	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
22	金	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)		
25	月	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
26	火	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	
27	水	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		
28	木	麦ご飯	○	レバーとだいの揚げ煮	◎2鶏レバー、煮だいの、※16でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	◎21トマケチャップ、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		
29	金	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ツナ油漬け、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		

・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。