

日 曜	献立名	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	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		
7 木	麦ご飯	○	そばろ井	<b>鶏卵</b>	鶏肉、 <b>鶏卵</b> 、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		
8 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	
11 月	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		
12 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麦みそ、◎45米みそ	
			きゅうりのしそあえ		きゅうり、★13赤じそ	塩	
13 水	八女茶 ロールパン	○	スパゲッティナポリタン		◎9 <b>スパゲッティ</b> 、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	<b>ごま マヨ</b>	にんじん、きゅうり、ごぼう、※14コーン(ホール)、 <b>白ごま(すり)</b> 、◎33 <b>マヨネーズ</b>	塩、◎47しょうゆ、◎24りんご酢	
14 木	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮		鶏肉、 <b>うずら卵</b> 、※13高野豆腐、 <b>えび</b> 、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たづな、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)		
15 金	ワンローフ型 食パン	○	ブルーベリージャム		★18ブルーベリージャム		
			レバーとだいたの揚げ煮		◎2鶏レバー、煮だいた、※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	
18 月	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、 <b>★12ヨーグルト(調理用)</b> 、★11 <b>バター</b>	◎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	<b>マヨ</b>	※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 <b>マヨネーズ</b>	◎24りんご酢、塩、◎29こしょう	
19 火	たけのご飯	○	たけのご飯		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	
			プチアセロラゼリー		★21プチアセロラゼリー		
			プチピーチゼリー		★22プチピーチゼリー		

・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。

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	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
21 木	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
22 金	福岡小麦の 食パン	チョコクリーム	★19チョコクリーム	
		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	塩、◎29こしょう、パブリカ、◎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乳化したドレッシング	塩、◎29こしょう
25 月	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	
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	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	★24ヨーグルト	
28 木	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麦みそ、◎45米みそ
29 金	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
		豆乳パンナコッタ	★25豆乳パンナコッタ	

・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。