

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		
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	○	そばろ丼	<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麦みそ、◎45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)	
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
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、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
			ずまし汁	★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
			プチアセロラゼリー	★21プチアセロラゼリー	

・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。

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	
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	★23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。