

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		
7	木	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	
8	金	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	
11	月	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	
12	火	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 <b>小麦粉(中力)</b> 、★11 <b>バター</b> 、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎16 <b>ソフトチーズ</b> 、 <b>牛乳</b>	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	
13	水	麦ご飯	○具うどん		★9 <b>乾めん</b> 、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		
14	木	背割り コッペパン	○ツナサンド	<b>マヨ</b>	※3ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、◎33 <b>マヨネーズ</b>	◎24りんご酢、塩、◎29こしょう	
			ミネストラスープ(マカロニ)		★8 <b>マカロニ(シェル)</b> 、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	
15	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麦みそ、◎45米みそ	
18	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		
19	火	福岡小麦の食パン	○チョコクリーム		★19 <b>チョコクリーム</b>		
			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	

・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	○	レバーとだいたいの揚げ煮	◎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	
				のりのつくだ煮	★17一食のりのつくだ煮		
21	木	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、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		
22	金	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	
25	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		
26	火	黒糖パン	○	ポークビーンズ	豚肉、だいた、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		
27	水	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)		
28	木	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平麺ピーフン、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	
29	金	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ツナ油揚げ、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

・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。