

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	水	麦ご飯	○	鶏すき	鶏肉、◎20焼き豆腐、◎13こんにやく、にんじん、みずな、キャベツ、たまねぎ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
				甘酢炒め	◎2ロースハム、※7緑豆はるさめ、にんじん、キャベツ、もやし、菜種油	塩、砂糖、◎25食酢、◎49しょうゆ
2	木	麦ご飯	○	ショウロンボウ	★3ショウロンボウ	◎25食酢、◎49しょうゆ
				いか中華炒め	豚肉、 うずら卵 、いか、こまつな、にんじん、キャベツ、たまねぎ、きくらげ、干しいたけ、菜種油、※14でん粉	◎30ガーリック、塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎49しょうゆ、◎25食酢
3	金	黒糖パン	○	福岡野菜のコロッケ	★4福岡野菜のコロッケ、菜種油(揚げ油)	
				ジュリエンスープ	豚肉、◎1ベーコン、にんじん、たまねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎49しょうゆ
				なし	なし	塩
6	月	麦ご飯	○	肉うどん	【トッピング】 牛肉、たまねぎ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
					※6 乾めん 、◎6かまぼこ、にんじん、青ねぎ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、塩
				こまつなとコーンの炒めもの	※3しらす干し、(冷)こまつな、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎49しょうゆ
				さかなそばろ	◎52一食さかなそばろ	
7	火	背割り 米粉パン	○	チリコンカーン	豚肉、だいず、だいず(フレーク)、にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、◎29おろしにんにく、◎31こしょう、パプリカ、◎32チリパウダー、◎40ハヤシルウ、◎44デミグラスソース、◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース
				じゃがいものミルクスープ	鶏肉、じゃがいも、にんじん、パセリ、たまねぎ、しめじ、菜種油、 牛乳 、※8 練乳 、※14でん粉	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素
				月見ゼリー	★18月見ゼリー	
8	水	麦ご飯	○	手作リルウのチキンカレー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油、 脱脂粉乳 、◎17 ソフトチーズ 、◎11 小麦粉(中力) 、★11 バター	◎37カレー粉、塩、◎31こしょう、◎30ガーリック、オールスパイス、◎43コンソメの素、トマトピューレー、ペイリーフ、りんごピューレー、◎33中濃ソース、◎34ウスターソース、◎49しょうゆ
				野菜ソテー	◎2ロースハム、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ
9	木	麦ご飯	○	さばのみそ煮	さば切身、しょうが	◎27清酒、◎28本みりん、砂糖、◎49しょうゆ、◎47米みそ、さば節(出し用)
				うま煮	豚肉、※10がんもどき、じゃがいも、◎13こんにやく、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
10	金	ぶどうパン	○	大学いも	ごま さつまいも、菜種油(揚げ油)、菜種油、 黒ごま(いり)	砂糖、◎49しょうゆ
				中華風コーンスープ	鶏肉、にんじん、(冷)こまつな、たまねぎ、※12コーン(クリーム)、コーン(ホール)、※13たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油、※14でん粉	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎49しょうゆ
				チーズ	★16 一食チーズ	
14	火	麦ご飯	○	福岡のぶりフライ	★5ぶりフライ、菜種油(揚げ油)	◎34ウスターソース
				はるさめスープ	豚肉、◎15はるさめ、ほうれんそう、にんじん、たまねぎ、※13たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎49しょうゆ
15	水	米粉パン	○	きのこのクリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しめじ、エリンギ、◎21マッシュルーム、菜種油、◎11 小麦粉(中力) 、★11 バター 、 脱脂粉乳 、◎17 ソフトチーズ 、 牛乳	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素
				ベーコンソテー	◎1ベーコン、(冷)こまつな、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう
				プチりんごゼリー	★19プチりんごゼリー	
16	木	麦ご飯	○	豆腐の中華煮	豚肉、◎20豆腐、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、※13たけのこ、きくらげ、菜種油、※14でん粉、 ごま油	◎29おろしにんにく、塩、◎31こしょう、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎45オイスターソース、◎42中華スープの素
				野菜のじゃこ炒め	※3しらす干し、にんじん、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎49しょうゆ、◎28本みりん
17	金	麦ご飯	○	肉じゃが	牛肉、じゃがいも、◎13こんにやく、にんじん、いんげん、たまねぎ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
				キャベツとわかめの煮びたし	※9油揚げ(カット)、キャベツ、※5わかめ、◎9かつお節	◎50淡口しょうゆ、◎28本みりん

・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、「2025年4月～2026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、「2025年4月～2026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、「2025年8月～12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、「2025年10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	月	ライ麦食パン	○	ツナサンド	マヨ ※1ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、◎35マヨネーズ	◎26りんご酢、塩、◎31こしょう
				ミネストラスープ (マカロニ)	★10マカロニ(シェル)、鶏肉、◎22トマト(水煮)、 にんじん、ほうれんそう、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎49しょうゆ
				ヨーグルト	★17ヨーグルト	
21	火	麦ご飯	○	煮魚(さんま)	★6さんま、しょうが	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん
				さつま汁	鶏肉、※9油揚げ(カット)、さつまいも、にんじん、青ねぎ、 だいこん	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
22	水	ワンローフ型 食パン	○	いちじくジャム	★13いちじくジャム	
				ポークシチュー	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、 脱脂粉乳、◎17ソフトチーズ	◎40ハヤシルウ、◎44デミグラスソース、塩、 ◎31こしょう、赤ワイン、◎23トマトケチャップ、 ◎34ウスターソース
				エリンギのソテー	★1ウインナーソーセージ(スライス)、(冷)こまつな、 もやし、エリンギ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう、◎30ガーリック、◎49しょうゆ
23	木	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮	鶏肉、うずら卵、※11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	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、塩
				しらすあえ	※3しらす干し、キャベツ、きゅうり、※5わかめ	塩、砂糖、◎49しょうゆ、◎25食酢
				姪浜の味付けのり	◎51一食姪浜の味付けのり	
24	金	麦ご飯	○	クッパ	鶏卵、鶏卵、にんじん、にら、たまねぎ、干しいたけ、 ※5わかめ、菜種油、白ごま(すり)、ごま油	◎29おろしにんにく、塩、◎31こしょう、 ◎42中華スープの素、◎49しょうゆ
				レバーとだいの から揚げ	◎3鶏レバー、煮だいの、※14でん粉、米粉、 菜種油(揚げ油)	塩
27	月	減量 むらさきも パン	○	和風スパゲッティ	◎10スパゲッティ、◎1ベーコン、(冷)こまつな、 たまねぎ、しめじ、エリンギ、菜種油	塩、◎29おろしにんにく、◎49しょうゆ
				海藻サラダ	※1ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、★9海藻ミックス、 菜種油	◎26りんご酢、塩、◎50淡口しょうゆ、砂糖
				きざみのり	★14一食きざみのり	
28	火	麦ご飯	○	さけそぼろ丼	鶏卵、菜種油、★7さけフレーク、にんじん、えだまめ、 しょうが、白ごま(すり)	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん
				こまつなのみそ汁	◎20豆腐、※9油揚げ(カット)、じゃがいも、こまつな、 たまねぎ、※5わかめ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
				味付煮干し	★15一食味付煮干し	
29	水	ミルク丸パン	○	ボルドレーズソースの ハンバーグ	★2ポークハンバーグ、◎21マッシュルーム	◎44デミグラスソース、赤ワイン、 ◎34ウスターソース、砂糖
				ポトフ	鶏肉、じゃがいも、にんじん、キャベツ、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素
30	木	麦ご飯	○	鶏のから揚げ	鶏肉、※14でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎31こしょう、◎30ガーリック
				野菜の五目炒め	豚肉、◎4竹輪(スライス)、(冷)こまつな、にんじん、 キャベツ、もやし、菜種油	塩、砂糖、◎49しょうゆ
				昆布のつくだ煮	★12一食細切りしそ昆布のつくだ煮	
31	金	くり五目ご飯	○	くり五目ご飯	精白米、もち米、鶏肉、※9油揚げ(カット)、くり、にんじん、 しめじ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、 ◎50淡口しょうゆ、塩
				すまし汁	※2たちつみれ、青ねぎ、えのきたけ、※5わかめ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎27清酒、 ◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、塩
				ツナとキャベツの 塩昆布炒め	※1ツナ油漬け、キャベツ、★8塩昆布、菜種油	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、「2025年4月～2026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、「2025年4月～2026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、「2025年8月～12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、「2025年10月分食材料名」一覧表を参照してください。