

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	水	ミルク丸パン	○	ポ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		
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	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		
6	月	麦ご飯	○	豆腐の中華煮	ごま油 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		
7	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		
8	水	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			
9	木	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		
				さかなそぼろ	◎52一食さかなそぼろ			
10	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		
14	火	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		
15	水	麦ご飯	○	鶏すき	鶏肉、◎20焼き豆腐、◎13こんにゃく、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		
16	木	減量むらさきいもパン	○	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			
17	金	麦ご飯	○	クッパ	鶏卵ごまごま油 豚肉、 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		
				レバーとだいずのから揚げ	◎3鶏レバー、煮だいず、※14でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	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。

日 曜	献立名	牛乳	おかず		お も な 材 料	調 味 料
			除去食対象献立	食品		
20 月	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	
21 火	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	
22 水	麦ご飯	○	肉じゃが		牛肉、じゃがいも、◎13こんにゃく、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
23 木	ミルクねじりパン	○	福岡のぶりフライ		★5ぶりフライ、菜種油(揚げ油)	
			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
24 金	麦ご飯	○	さけそぼろ丼	鶏卵ごま	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	
27 月	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	
28 火	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こんにゃく、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
29 水	麦ご飯	○	手作り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
30 木	ライ麦食パン	○	ツナサンド	マヨ	※1ツナ油漬、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	
31 金	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	

・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。