

| 日 曜  |            | 献立名 | 献立名             |                | お も な 材 料                                                                | 調 味 料                                                                           |
|------|------------|-----|-----------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|      |            |     | 牛乳              | おかず            |                                                                          |                                                                                 |
|      |            |     |                 | 除去食対象献立        |                                                                          |                                                                                 |
| 1 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                                                             |
| 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、 <b>うずら卵</b> 、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、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎17 <b>ソフトチーズ</b>                   | ◎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          | <b>ごま油</b>     | 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、 <b>ごま油</b>               | ◎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、 <b>牛乳</b> 、※8 <b>練乳</b> 、※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                                                                |
|      |            |     | こまつなとコーンの炒めもの   |                | ※6 <b>乾めん</b> 、◎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                                            |
| 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)                                                     |                                                                                 |
|      |            |     | ジュリエヌスープ        |                | 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 <b>スパゲッティ</b> 、◎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             | <b>鶏卵ごまごま油</b> | 豚肉、 <b>鶏卵</b> 、にんじん、にら、たまねぎ、干しいたけ、※5わかめ、菜種油、 <b>白ごま(すり)</b> 、 <b>ごま油</b> | ◎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             |        |                    | お も な 材 料                                                                      | 調 味 料                                                                                            |
|----|---|-----------------|--------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |   | パン<br>又は<br>ごはん | 牛<br>乳 | おかず                |                                                                                |                                                                                                  |
|    |   |                 |        | 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<br>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、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                                                                         |
| 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)                                                                       |
|    |   |                 |        | 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                                                                     |
| 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                                                                                |
| 30 | 木 | ライ麦<br>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                                                                      |
|    |   |                 |        | ミネストラスープ<br>(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。