

日 曜	献立名	献立名	献立名		お も な 材 料	調 味 料
	バン 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	○	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がんとどき、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
3 金	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
6 月	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	
7 火	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
8 水	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
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
10 金	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
14 火	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
15 水	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
16 木	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
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	献立名		お も な 材 料	調 味 料	
			牛乳	おかず			
				除去食対象献立			食品
20 月	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	
21 火	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		
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	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	
24 金	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		
27 月	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	
28 火	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		
29 水	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	
30 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		
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。