

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		
1	月	食パン	○	いちごジャム	★18いちごジャム	
				ししゃもフライ	★6ししゃもフライ、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
2	火	麦ご飯	○	おでん	鶏肉、 うずら卵 、◎19厚揚げ、◎4竹輪(スライス)、◎13こんにゃく、さといも、だいこん	※4煮干し(出し用)、昆布(出し用)、◎27清酒、◎28本みりん、◎49しょうゆ、塩
				ほうれんそうの炒めもの	ごま ※3しらす干し、(冷)ほうれんそう、もやし、キャベツ、菜種油、 白ごま(すり)	◎49しょうゆ、◎28本みりん
				ひじきのつくだ煮	★15一食ひじきのつくだ煮	
3	水	ミルク丸パン	○	アルボンディガス	★3ポークボール、◎22トマト(水煮)、パセリ、たまねぎ、菜種油	◎29おろしにんにく、砂糖、◎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
				かぶのポトフ	鶏肉、にんじん、はくさい、かぶ、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
				みかん	みかん	
4	木	麦ご飯	○	豆腐のうま煮	豚肉、◎20豆腐、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、干しいたけ、しょうが、菜種油、※14でん粉	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎46麦みそ
				野菜炒め	◎7天ぷら、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油	塩、◎49しょうゆ
5	金	麦ご飯	○	カレーうどん	※6 乾めん 、鶏肉、◎6かまぼこ、にんじん、根深ねぎ、たまねぎ、※14でん粉	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎49しょうゆ、塩、◎38カレールウ、◎37カレー粉
				チンゲンサイのソテー	◎2ロースハム、チンゲンサイ、もやし、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ
8	月	ぶどうパン	○	ポークビーンズ	豚肉、だいず、じゃがいも、にんじん、パセリ、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎44デミグラスソース、トマトピューレー、◎23トマトケチャップ、◎49しょうゆ
				キャベツのドレッシングソテー	★2ウインナーソーセージ(スライス)、にんじん、キャベツ、たまねぎ、コーン(ホール)、菜種油、◎36乳化ドレッシング	塩、◎31こしょう
9	火	麦ご飯	○	いわしのぬかみそ炊き	★7いわし切身、しょうが	★14ぬかみそ、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
				すいとん	◎12 小麦粉 、★11白玉粉、鶏肉、※9油揚げ(カット)、にんじん、青ねぎ、だいこん、はくさい、干しいたけ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、塩、◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ
10	水	黒糖 ねじりパン	○	はくさいのクリーム煮	鶏肉、じゃがいも、にんじん、パセリ、はくさい、たまねぎ、菜種油、◎11 小麦粉(中力) 、★12 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
				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
11	木	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※10がんもどき、◎13こんにゃく、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
				れんこんサラダ	ごまマヨ ★9ツナ水煮、にんじん、きゅうり、れんこん、コーン(ホール)、 白ごま(すり) 、◎35 マヨネーズ	◎26りんご酢、塩、◎49しょうゆ

・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12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
12	金	麦ご飯	○	福岡野菜のメンチカツ		★5福岡野菜のメンチカツ、菜種油(揚げ油)		
				はかた地どりの水炊き		鶏肉、◎20豆腐、みずな、はくさい、根深ねぎ、えのきたけ、干しいたけ	昆布(出し用)、◎41鶏ガラスープ、◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、かぼす果汁、塩	
				姪浜の味付けのり		◎51一食姪浜の味付けのり		
15	月	減量 ほうれんそう パン	○	豆乳ごまタンタン麺	ごま ごま油	★10中華めん、豚肉、にんじん、こまつな、※13たけのこ、干しいたけ、しょうが、菜種油、豆乳、白ごま(すり)、ごま油	◎29おろしにんにく、★13トウバンジャン、◎27清酒、◎42中華スープの素、砂糖、◎49しょうゆ、塩、◎48赤だしみそ	
				レバーとじゃがいものから揚げ		◎3鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	塩	
				プチりんごゼリー		★21プチりんごゼリー		
16	火	麦ご飯	○	さばの塩焼き		さばの塩焼き		
				だいずの五目煮		豚肉、だいず、◎7天ぷら、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、れんこん、角切昆布、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ	
				即席漬		はくさい	塩、砂糖、◎25食酢、◎49しょうゆ、赤唐辛子	
17	水	背割り コッペパン	○	トマトケチャップ		★19一食トマトケチャップ		
				ボイルドソーセージ		★1ウインナーソーセージ		
				かぼちゃのクリームスープ		鶏肉、かぼちゃ、かぼちゃペースト、ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、菜種油、◎11小麦粉(中力)、★12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	
				キャベツのソテー		キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう	
18	木	麦ご飯	○	親子煮込み丼	鶏卵	鶏肉、鶏卵、にんじん、しゅんぎく、たまねぎ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ	
				だいこんのみそ汁		◎19厚揚げ、青ねぎ、だいこん、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		★20一食味付煮干し		
19	金	麦ご飯	○	チキンカレー		鶏肉、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	◎38カレールウ、◎39ドライカレー、塩、◎31こしょう、◎30ガーリック、◎37カレー粉、◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース	
				フレンチサラダ		◎2ロースハム、キャベツ、きゅうり、菜種油	塩、◎26りんご酢、砂糖、◎31こしょう	
22	月	ミルク クレセント ロールパン	○	鶏の照り焼き		★4鶏の照り焼き		
				ジュリエヌスープ		豚肉、◎1ベーコン、にんじん、パセリ、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	
				ケーキ		★25チョコレートケーキ		

・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12月分食材料名」一覧表を参照してください。