

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	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天ぶら、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油	塩、◎49しょうゆ
2	火	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
3	水	麦ご飯	○	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
				だいずふりかけ	★16一食だいずふりかけ(ごま)	
4	木	麦ご飯	○	親子煮込み丼	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	
5	金	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
8	月	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
9	火	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	
10	水	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	◎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	
11	木	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

・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	減量 ほうれんそう パン	○	豆乳ごまタンタン麺	★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	
15	月	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
16	火	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
17	水	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
18	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	★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
19	金	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	
				ジュリエンスープ	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	
22	月	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	

・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。