

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		
2 月	ぶどうパン	○	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
			汁ビーフン		★15ビーフン、豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油	◎29おろしにんにく、◎27清酒、塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎49しょうゆ
			チーズ		★22一食チーズ	
3 火	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮		鶏肉、※9がんもどき、◎13こんにゃく、にんじん、たまねぎ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			こまつな炒めもの	ごま	※3しらす干し、こまつな、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
			姪浜のりの梅ふりかけ		★27一食姪浜のりの梅ふりかけ	
4 水	柏型 ミルクパン	○	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
			洋風スープ		鶏肉、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、キャベツ、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
5 木	麦ご飯	○	いわしの梅煮		★9いわし切身、しょうが、★18梅肉ペースト	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん
			浦上そばろ		豚肉、◎7天ぷら、◎13こんにゃく、にんじん、ごぼう、もやし、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、◎28本みりん
6 金	麦ご飯	○	豚肉の炒め煮	ごま ごま油	豚肉、にんじん、ピーマン、キャベツ、たまねぎ、青ねぎ、菜種油、白ごま(すり)、ごま油	◎27清酒、◎29おろしにんにく、砂糖、◎49しょうゆ、◎48赤だしみそ、赤唐辛子
			もずくスープ		◎20豆腐、(冷)こまつな、にんじん、えのきたけ、★11もずく	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
			だいず昆布		★20一食だいず昆布	
9 月	減量 キャロット パン	○	カレースパゲッティ		◎10スパゲッティ、豚肉、◎1ベーコン、にんじん、ピーマン、たまねぎ、菜種油	塩、◎29おろしにんにく、◎31こしょう、◎37カレー粉、◎49しょうゆ
			キャベツのホットサラダ		★4チキン油漬け、キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、菜種油、◎36乳化ドレッシング	塩、◎31こしょう
10 火	麦ご飯	○	鶏肉のさっぱり煮		鶏肉、うずら卵、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	◎29おろしにんにく、塩、◎31こしょう、砂糖、◎25食酢、◎49しょうゆ
			みそ汁		◎20豆腐、※8油揚げ(カット)、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、※5わかめ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
			納豆		★19一食納豆	
11 水	コーン グリッツパン	○	ボイルドソーセージ		★1ウインナーソーセージ	
			ガンボスープ		鶏肉、じゃがいも、◎22トマト(水煮)、にんじん、オクラ、たまねぎ、セロリー、菜種油、※12でん粉	◎29おろしにんにく、塩、◎31こしょう、パプリカ、◎32チリパウダー、◎43コンソメの素、◎49しょうゆ
			ヨーグルト		★23ヨーグルト	
12 木	麦ご飯	○	福岡野菜のコロッケ		★6福岡野菜のコロッケ、菜種油(揚げ油)	
			だいずのいそ煮		豚肉、だいず、◎7天ぷら、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、ごぼう、※6ひじき、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			さかなそばろ		◎52一食さかなそばろ	
13 金	麦ご飯	○	たかなそばろ丼	鶏卵 ごま	豚肉、★10炒り卵、★17たかな漬、にんじん、菜種油、白ごま(すり)	◎29おろしにんにく、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん
			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
16 月	ミルク ねじりパン	○	しゅうまい		★3しゅうまい	◎25食酢、◎49しょうゆ
			豚肉の オイスターソース炒め		豚肉、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、たまねぎ、きくらげ、しょうが、菜種油、※12でん粉	◎27清酒、◎45オイスターソース、砂糖、◎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4月～7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6月分食材料名」一覧表を参照してください。

日 曜		献立名	お か ず		お も な 材 料	調 味 料
			パン 又は ごはん	牛乳 除去食対象献立 食品		
17 火	麦ご飯	○		ガパオライス	鶏肉、赤ピーマン、ピーマン、たまねぎ、なす、しめじ、菜種油	◎29おろしにんにく、塩、◎31こしょう、バジル、砂糖、◎49しょうゆ、◎45オイスターソース、赤唐辛子、◎24レモン果汁
				白いんげん豆の豆乳スープ	◎1ベーコン、白いんげん豆ペースト、にんじん、たまねぎ、菜種油、豆乳、※12でん粉	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素
18 水	減量 黒糖パン	○		沖縄そば	【トッピング】 豚肉、しょうが、菜種油 ★13中華めん(沖縄そば用)、青ねぎ、たまねぎ	◎27清酒、砂糖、◎28本みりん、◎49しょうゆ 昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎41鶏ガラスープ、◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、塩
				豆腐ともやしのチャンプルー	◎20豆腐、◎7天ぷら、にら、にんじん、もやし、たまねぎ、菜種油、◎9かつお節	塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ、◎28本みりん
				パインアップル	★29一食パインアップル	
19 木	麦ご飯	○		あじの南蛮漬	★8あじ切身、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎49しょうゆ、◎25食酢、赤唐辛子
				中華スープ	鶏肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油、ごま油	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎49しょうゆ
				アーモンド入り味付煮干し	★21一食アーモンド入り味付煮干し	
20 金	カレー ピラフ	○		カレーピラフ	精白米、豚肉、◎1ベーコン、にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、白ワイン、◎37カレー粉、りんごビュレー◎29おろしにんにく、◎49しょうゆ
				ABCマカロニスープ	★14マカロニ(アルファベット)、鶏肉、にんじん、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
				ツナとキャベツのソテー	※1ツナ油漬け、キャベツ、(冷)コーン、菜種油	塩、◎31こしょう
				ブチピーチゼリー	★24ブチピーチゼリー	
				ブチアセロラゼリー	★25ブチアセロラゼリー	
23 月	ワンローフ型 食パン	○		煮込みハンバーグ	★2ポークハンバーグ	◎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、砂糖
				じゃがいものクリームスープ	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、◎11小麦粉(中力)、★16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
24 火	麦ご飯	○		トンカツ	★5トンカツ、菜種油(揚げ油)	◎34ウスターソース
				なすのみそ汁	◎20豆腐、※8油揚げ(カット)、青ねぎ、にんじん、たまねぎ、なす、えのきたけ、※5わかめ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
				ミニトマト	ミニトマト	
25 水	減量 チーズ ツイスト	○		ミーゴレン	★12中華めん、鶏肉、えび、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、たまねぎ、菜種油	◎29おろしにんにく、塩、◎31こしょう、◎23トマトケチャップ、◎33中濃ソース、◎45オイスターソース、赤唐辛子
				フルーツ盛り合わせ	※13黄桃、※14パインアップル、★26洋なし	
26 木	麦ご飯	○		ポークカレー	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	◎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、赤ワイン、◎37カレー粉、◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース
				野菜ソテー	★4チキン油漬け、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ
27 金	麦ご飯	○		豆腐の中華煮	豚肉、◎20豆腐、にんじん、たまねぎ、たけのこ、きくらげ、菜種油、※12でん粉	◎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
				キャベツとわかめの煮びたし	◎7天ぷら、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
30 月	米粉パン	○		きびなごフライ	★7きびなごフライ、菜種油(揚げ油)	◎34ウスターソース
				コスタリカ パパ	豚肉、じゃがいも、トマト、ピーマン、赤ピーマン、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎32チリパウダー、◎23トマトケチャップ

・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4月～7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6月分食材料名」一覧表を参照してください。