

日 曜	献立名	牛乳	献立名		お も な 材 料	調 味 料
			おかず			
	パン 又は ごはん		除去食対象献立	食品		
2 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
3 火	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
4 水	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	
5 木	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	
6 金	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	ごま油	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	
9 月	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	
10 火	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こんにやく、 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
			さかなそぼろ		◎52一食さかなそぼろ	
11 水	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
12 木	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
13 金	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	
16 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。

日 曜	献立名	パン 又は ごはん	牛 乳	献立名		お も な 材 料	調 味 料
				おかず			
				除去食対象献立	食品		
17 火	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、 りんごビューレー◎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
				プチピーチゼリー		★24プチピーチゼリー	
				プチアセロラゼリー		★25プチアセロラゼリー	
18 水	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	
19 木	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	
20 金	麦ご飯	○		ガバオライス		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
23 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	
24 火	麦ご飯	○		たかなそぼろ丼	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
25 水	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
				浦上そぼろ		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
26 木	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
27 金	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	
30 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

・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。