

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		
2月		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		
3火		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		
4水		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		
5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		
6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、 りんごビューレー◎29おろしにんにく、 ◎49しょうゆ
				ABCマカロニスープ		
				ツナとキャベツのソテー		
				ブチビーチゼリー		
9月		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		
				だいず昆布		
10火		コーン グリッツパン	○	ポイルドソーセージ	★1ウインナーソーセージ	
				ガンボスープ		
				ヨーグルト		
11水		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		
				ミニトマト		
12木		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		
13金		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
				こまつなの炒めもの		
				姪浜のりの梅ふりかけ		
16月		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		

・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	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
17	火	ぶどうパン	○	レバーとじゃがいものから揚げ 汁ビーフン		◎3鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油) ★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	塩 ◎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	
18	水	麦ご飯	○	豆腐の中華煮 キャベツとわかめの煮びたし		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 ◎7天ぷら、キャベツ、※5わかめ、◎9かつお節	◎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 ◎50淡口しょうゆ、◎28本みりん	
19	木	柏型 ミルクパン	○	チリコンカーン 洋風スープ		豚肉、だいず、だいず(フレーク)、にんじん、たまねぎ、菜種油 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、◎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 塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎49しょうゆ	
20	金	麦ご飯	○	いわしの梅煮 浦上そばろ		★9いわし切身、しょうが、★18梅肉ペースト 豚肉、◎7天ぷら、◎13こんにやく、にんじん、ごぼう、もやし、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん ◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、◎28本みりん	
23	月	麦ご飯	○	鶏肉のさっぱり煮 みそ汁 納豆		鶏肉、 うずら卵 、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油 ◎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 ★19一食納豆	◎29おろしにんにく、塩、◎31こしょう、砂糖、◎25食酢、◎49しょうゆ ※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ	
24	火	米粉パン	○	きびなごフライ コスタリカ パパ		★7きびなごフライ、菜種油(揚げ油) 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	◎34ウスターソース 塩、◎31こしょう、◎32チリパウダー、◎23トマトケチャップ	
25	水	麦ご飯	○	しゅうまい 豚肉の オイスターソース炒め		★3しゅうまい 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	◎25食酢、◎49しょうゆ ◎27清酒、◎45オイスターソース、砂糖、◎49しょうゆ	
26	木	減量 黒糖パン	○	沖縄そば 豆腐ともやしの チャンプルー バインアップル		【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 ◎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 ★29一食バインアップル	◎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 塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ、◎28本みりん	
27	金	麦ご飯	○	ポークカレー 野菜ソテー		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 ★4チキン油漬け、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	◎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 塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ	
30	月	麦ご飯	○	あじの南蛮漬 中華スープ アーモンド入り 味付煮干し		★8あじ切身、菜種油(揚げ油) 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 ★21一食アーモンド入り味付煮干し	砂糖、◎49しょうゆ、◎25食酢、赤唐辛子 塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎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。