

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			
28 木	麦ご飯	○		除去食対象献立	食品		
				豆乳カレー			
				野菜炒め			
29 金	麦ご飯	○		能古島の甘夏ゼリー			
				豚丼			
				すまし汁			
1 月	ライ麦食パン	○		いちごとりんごのジャム			
				揚げささみのレモン風味			
				野菜のスープ煮			
2 火	麦ご飯	○		鶏肉のさっぱり煮			
				かぼちゃのみそ汁			
				焼きうどん			
3 水	クロワッサン	○		フルーツ盛り合わせ			
				煮魚(いわし)			
				じゃがいものそばろ煮			
4 木	麦ご飯	○		がんもどきの五目煮			
				こまつなの炒めもの			
				姪浜のりのふりかけ			
5 金	麦ご飯	○		ごはん			
				ごはん			
				ごはん			
8 月	背割り コッペパン	○		ポイルドソーセージ			
				ABCマカロニスープ			
				キャベツのカレーソテー			
9 火	麦ご飯	○		ヨーグルト			
				じゃが豚キムチ			
				ひじきの炒め煮			
10 水	ワンローフ型 食パン	○		煮込みハンバーグ			
				米粉ミルクシチュー			
				きびなごフライ			
11 木	麦ご飯	○		だいずの五目煮			
				鶏卵			
				鶏卵			
12 金	麦ご飯	○		わかめスープ			
				わかめスープ			
				わかめスープ			

・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8月・9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	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		
16 火	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、※14でん粉	◎27清酒、◎45オイスターソース、砂糖、 ◎49しょうゆ
17 水	麦ご飯	○	福岡のギョロツケ		★7ぶりのギョロツケ、菜種油(揚げ油)	
			とうがんのみそ汁		◎20豆腐、※9油揚げ(カット)、青ねぎ、にんじん、 とうがん、たまねぎ、※5わかめ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
			のりかつおふりかけ		★16一食のりかつおふりかけ(鶏卵・ごま)	
18 木	米粉パン	○	ポークビーンズ		豚肉、だいず、じゃがいも、にんじん、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
			ツナとキャベツのソテー		※1ツナ油漬け、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ
			ブチ洋なしゼリー		★22ブチ洋なしゼリー	
19 金	麦ご飯	○	麻婆豆腐	ごま油	豚肉、だいず(フレーク)、◎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、ごま油	◎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
			竹輪とキャベツの甘酢煮		◎4竹輪(スライス)、にんじん、キャベツ、◎9かつお節	◎50淡口しょうゆ、◎28本みりん、◎25食酢
22 月	麦ご飯	○	豚肉のしょうが煮		豚肉、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎48赤だしみそ
			もずくスープ		◎20豆腐、(冷)こまつな、にんじん、えのきたけ、 ★10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
			アーモンド入り味付煮干し		★19一食アーモンド入り味付煮干し	
24 水	バインパン	○	レバーとじゃがいもの 揚げ煮		◎3鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	◎23トマトケチャップ、砂糖、◎49しょうゆ
			太平燕(タイピーエン)		豚肉、うずら卵、いか、えび、※7緑豆はるさめ、 (冷)こまつな、にんじん、※13たけのこ、きくらげ、 菜種油	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、 ★15豚骨スープ、◎50淡口しょうゆ
			型抜きチーズ		★20一食型抜きチーズ	
25 木	減量福岡の かぼちゃパン	○	トマトリゾット		精白米、◎1ベーコン、◎22トマト(水煮)、にんじん、 ほうれんそう、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
			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
			豆乳パンナコッタ		★24豆乳パンナコッタ	
26 金	減量黒糖パン	○	ペンのミートソース		★11マカロニ(ペンネ)、豚肉、◎22トマト(水煮)、 たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎30ガーリック、◎31こしょう、赤ワイン、 ◎23トマトケチャップ、トマトペースト、 ◎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
29 月	麦ご飯	○	ドライカレー		豚肉、だいず(フレーク)、にんじん、ピーマン、 たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎31こしょう、赤ワイン、◎37カレー粉、 ◎38カレールウ、◎23トマトケチャップ、 ◎34ウスターソース
			とうもろこしのミルクスープ		鶏肉、にんじん、※12コーン(クリーム)、コーン(ホール)、 たまねぎ、菜種油、牛乳、※8練乳、※14でん粉	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素
			能古島の甘夏ゼリー		★21甘夏ゼリー	
30 火	麦ご飯	○	竹輪のしそ揚げ		◎5竹輪(個付)、★13赤じそ、◎12小麦粉、 菜種油(揚げ油)	
			豆腐とにらの炒め煮		豚肉、◎20豆腐、にんじん、にら、もやし、えのきたけ、 しょうが、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、赤唐辛子

・ 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8月・9月分食材料名」一覧表を参照してください。