

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		
28木	麦ご飯	○	豆乳カレー		鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、豆乳	◎38カレールウ、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
			野菜炒め		◎7天ぷら、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油	塩、◎49しょうゆ
			能古島の甘夏ゼリー		★21甘夏ゼリー	
29金	麦ご飯	○	豚丼		豚肉、にんじん、たまねぎ、しょうが、干しいたけ、 菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			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
1月	ライ麦食パン	○	いちごとりんごのジャム		★18いちごとりんごのジャム	
			揚げささみのレモン風味		★5鶏ささみ、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎49しょうゆ、◎24レモン果汁
			野菜のスープ煮		◎1ペーコン、じゃがいも、にんじん、ほうれんそう、 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
2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
			かぼちゃのみそ汁		※9油揚げ(カット)、かぼちゃ、たまねぎ、キャベツ、 ※5わかめ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
3水	クロワッサン	○	焼きうどん		※6乾めん、豚肉、◎7天ぷら、にんじん、青ねぎ、 キャベツ、たまねぎ、もやし、◎9かつお節、菜種油	塩、◎31こしょう、◎23トマトケチャップ、 ◎49しょうゆ、◎34ウスターソース
			フルーツ盛り合わせ		★25シャインマスカットゼリー、★26黄桃、 ★27パインアップル	
4木	麦ご飯	○	煮魚(いわし)		★8いわし切身、しょうが	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん
			じゃがいものそぼろ煮		鶏肉、じゃがいも、◎13こんにゃく、にんじん、たまねぎ、 えだまめ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
5金	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
			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
			姪浜のりのふりかけ		★17ー食姪浜のりのふりかけ	
8月	背割り コッペパン	○	ボイルドソーセージ		★1ウインナーソーセージ	
			ABCマカロニスープ		★12マカロニ(アルファベット)、鶏肉、にんじん、 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
			キャベツのカレーソテー		キャベツ、菜種油	塩、◎37カレー粉
			ヨーグルト		★23ヨーグルト	
9火	麦ご飯	○	じゃが豚キムチ		豚肉、じゃがいも、◎14しらたき、にんじん、にら、 たまねぎ、★14キムチ漬、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			ひじきの炒め煮		◎7天ぷら、※9油揚げ(カット)、にんじん、キャベツ、 ひじき、菜種油	砂糖、◎49しょうゆ
10水	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
			米粉ミルクシチュー		鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリンピース、 菜種油、米粉、 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
11木	麦ご飯	○	きびなごフライ		★6きびなごフライ、菜種油(揚げ油)	◎34ウスターソース
			だいすの五目煮		豚肉、だいす、◎7天ぷら、◎13こんにゃく、にんじん、 いんげん、※13たけのこ、角切昆布、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
12金	麦ご飯	○	ビビンバ	鶏卵 ごま ごま油	牛肉、★9炒り卵、にんじん、にら、もやし、 ※13たけのこ、菜種油、しょうが、 白ごま(すり) 、 ごま油	◎29おろしにんにく、砂糖、◎25食酢、 ◎49しょうゆ、◎28本みりん
			わかめスープ		鶏肉、(冷)こまつな、たまねぎ、干しいたけ、 ※5わかめ、菜種油	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				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	○	福岡のギョロッケ		★7ぶりのギョロッケ、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	○	ポークピーンズ		豚肉、だいす、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
			チ洋なしゼリー		★22チ洋なしゼリー	
19 金	麦ご飯	○	麻婆豆腐	ごま油	豚肉、だいす(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	パインパン	○	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	○	ペニネのミートソース		★11マカロニ(ペニネ)、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、だいす(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。