

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		
28 木	減量黒糖パン	○	ペンネのミートソース	★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、(冷)コーン、菜種油	塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ
29 金	麦ご飯	○	豚丼	豚肉、にんじん、たまねぎ、(冷)しょうが、干しいたけ(カット)、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			すまし汁	※2たちつみれ、(冷)青ねぎ、えのきたけ(カット)、※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ベーコン、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	○	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
3 水	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、(冷)コーン、菜種油、◎36乳化ドレッシング	塩、◎31こしょう
4 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
			米粉ミルクシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、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
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(カット)、(冷)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	※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	★17一食姪浜のりのふりかけ	
8 月	米粉パン	○	ポークビーンズ	豚肉、煮だいず、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、(冷)コーン、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	
9 火	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	★28天ぷら(カット)、(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	
10 水	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(カット)、(冷)しょうが、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、赤唐辛子
11 木	クロワッサン	○	焼きうどん	※6 乾めん 、豚肉、★28天ぷら(カット)、にんじん、(冷)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	
12 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
			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

・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	牛乳	おかず		お も な 材 料	調 味 料
			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、(冷)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	○	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、たけのこ(カット)、菜種油、(冷)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(カット)、※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
18 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
			だいずの五目煮		豚肉、煮だいず、★28天ぶら(カット)、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、たけのこ(カット)、角切昆布、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
19 金	柏型パン	○	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)、(冷)コーン、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	
22 月	麦ご飯	○	豚肉のしょうが煮		豚肉、にんじん、たまねぎ、(冷)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(カット)、★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	背割リ 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
25 木	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)、(冷)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)	
26 金	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		★28天ぶら(カット)、※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
29 月	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、たけのこ(カット)、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	
30 火	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、(冷)青ねぎ、たまねぎ、干しいたけ(カット)、(冷)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

・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。