

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			
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天ぶら、(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	クロワッサン	○	焼きうどん	※6乾めん、豚肉、◎7天ぶら、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		
1	月	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	
2	火	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	
3	水	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	
				こまつなの炒めもの	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		★17一食姪浜のりのふりかけ	
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	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		
8	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		
9	火	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、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ	
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、しょうが、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、赤唐辛子	
11	木	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	
12	金	米粉パン	○	ボークビーンズ	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	
				プチ洋なしゼリー	★22プチ洋なしゼリー		

・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	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
17	水	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
18	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
19	金	麦ご飯	○	ビビンバ	鶏卵、★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
22	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、※14でん粉	◎27清酒、◎45オイスターソース、砂糖、 ◎49しょうゆ
24	水	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、だいず、◎7天ぶら、◎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
25	木	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)、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	
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	◎7天ぶら、※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
29	月	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)	
30	火	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

・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。