# 2026年11月 福岡市学校給食詳細献立表(小学校：イ) 1／2ﾍﾟｰｼﾞ

福岡市教育委員会

| 日 | 曜 | 献立名 パン又はごはん | 牛乳 | おかず 除去食対象献立 | おかず 食品 | おもな材料 | 調味料 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 月 | 麦ご飯 | ○ | さけフライ | | ★3さけフライ、菜種油(揚げ油) | ◎32ウスターソース |
| | | | | 中華スープ | | 豚肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、★9たけのこ、きくらげ、干ししいたけ、菜種油 | 塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ |
| | | | | りんご | | りんご | 塩 |
| 4 | 水 | 福岡小麦の背割りコッペパン | ○ | カレービーンズ | | 牛肉、だいず、蒸しだいず(クラッシュ)、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油 | 塩、◎27おろしにんにく、◎29こしょう、◎35カレー粉、◎36カレールウ、◎21トマトケチャップ、◎31中濃ソース |
| | | | | じゃがいもと卵のスープ | **鶏卵** | 鶏肉、**鶏卵**、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、菜種油 | 塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎47しょうゆ |
| | | | | ヨーグルト | | ★22**ヨーグルト** | |
| 5 | 木 | 麦ご飯 | ○ | わかめうどん | | ※10**乾めん**、鶏肉、◎5かまぼこ、※12油揚げ、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、※7わかめ | ※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、塩 |
| | | | | 野菜炒め | | 豚肉、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油 | 塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ |
| | | | | 姪浜のりのふりかけ | | ★13一食姪浜のりのふりかけ | |
| 6 | 金 | ぶどうねじりパン | ○ | さばのラビゴットソースかけ | | さばの塩焼き、たまねぎ、◎20トマト(水煮)、菜種油、※16でん粉 | トマトピューレー、砂糖、塩、◎29こしょう、◎23食酢 |
| | | | | ポトフ | | 鶏肉、※1ベーコン、じゃがいも、にんじん、キャベツ、たまねぎ、菜種油 | 塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素 |
| 9 | 月 | 減量キャロットパン | ○ | シーフードリゾット | | 精白米、※1ベーコン、ほたて貝柱(フレーク)、**えび**、にんじん、パセリ、たまねぎ、菜種油 | 白ワイン、塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎48淡口しょうゆ |
| | | | | ほうれんそうのソテー | | ※2チキン油漬け、ほうれんそう、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油 | 塩、◎29こしょう |
| | | | | プチ洋なしゼリー | | ★23プチ洋なしゼリー | |
| 10 | 火 | 麦ご飯 | | タルタルソース | | ★18一食ノンエッグタルタルソース | |
| | | | | チキン南蛮 | | 鶏肉、※16でん粉、米粉、菜種油(揚げ油) | 砂糖、◎23食酢、◎26本みりん、◎47しょうゆ |
| | | | | はくさいのみそ汁 | | ◎17厚揚げ、じゃがいも、根深ねぎ、にんじん、はくさい、※7わかめ | ※6煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ |
| | | | | 八女茶 | | ★20八女茶 | |
| 11 | 水 | 米粉パン | ○ | さつまいものクリームシチュー | | 鶏肉、さつまいも、にんじん、パセリ、たまねぎ、菜種油、◎10**小麦粉(中力)**、★8**バター**、**脱脂粉乳**、◎16**ソフトチーズ**、**牛乳** | 塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素 |
| | | | | 野菜ソテー | | ◎1ロースハム、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油 | 塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ |
| 12 | 木 | 麦ご飯 | ○ | ハヤシライス | | 牛肉、にんじん、たまねぎ、◎19マッシュルーム、菜種油、**脱脂粉乳**、◎16**ソフトチーズ** | ◎38ハヤシルウ、◎42デミグラスソース、塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、赤ワイン、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース |
| | | | | フレンチサラダ | | ◎1ロースハム、キャベツ、きゅうり、菜種油 | 塩、◎24りんご酢、砂糖、◎29こしょう |
| 13 | 金 | 減量おさつパン | ○ | きのこスパゲッティ | | ◎9**スパゲッティ**、※1ベーコン、にんじん、パセリ、たまねぎ、しめじ、◎19マッシュルーム、エリンギ、干ししいたけ、菜種油 | 塩、◎27おろしにんにく、◎29こしょう、◎47しょうゆ、◎35カレー粉 |
| | | | | キャベツのドレッシングソテー | | ※2チキン油漬け、にんじん、キャベツ、たまねぎ、コーン(ホール)、菜種油、◎34乳化ドレッシング | 塩、◎29こしょう |
| 16 | 月 | 麦ご飯 | ○ | ししゃもフライ | | ★4ししゃもフライ、菜種油(揚げ油) | |
| | | | | ちゃんこ | | 鶏肉、★1鶏肉だんご、さといも、みずな、にんじん、はくさい、根深ねぎ、えのきたけ、干ししいたけ | ※9昆布(出し用)、◎25清酒、◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、塩 |
| | | | | 納豆 | | ★14一食納豆 | |

・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、「2026年4月～2027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、「2026年4月～2027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、「2026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、「2026年11月分食材料名」一覧表を参照してください。

福岡市教育委員会

| 日 | 曜 | 献立名 パン又はごはん | 牛乳 | おかず 除去食対象献立 | おかず 食品 | おもな材料 | 調味料 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 17 | 火 | 麦ご飯 | ○ | 豆腐のチゲ風 | | 豚肉、◎18豆腐、◎13しらたき、にら、にんじん、だいこん、はくさい、★10キムチ漬、菜種油 | ◎45米みそ、◎44麦みそ、◎47しょうゆ |
| | | | | ひじきの炒め煮 | | ◎6天ぷら、にんじん、キャベツ、※8ひじき、菜種油 | 砂糖、◎47しょうゆ |
| | | | | みかん | | みかん | |
| 18 | 水 | ワンローフ型食パン | ○ | スライスチーズ | | ★17**スライスチーズ** | |
| | | | | チキンのトマト煮 | | 鶏肉、じゃがいも、にんじん、◎20トマト(水煮)、たまねぎ、キャベツ、菜種油 | 塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎21トマトケチャップ、砂糖、◎47しょうゆ |
| | | | | れんこんサラダ | **ごまマヨ** | ※4ツナ油漬け、きゅうり、れんこん、コーン(ホール)、**白ごま(すり)**、◎33**マヨネーズ** | ◎24りんご酢、塩、◎47しょうゆ |
| 19 | 木 | 麦ご飯 | ○ | さんまの塩焼き | | ★5さんまの塩焼き | かぼす果汁、◎47しょうゆ |
| | | | | のっぺい汁 | | 鶏肉、◎17厚揚げ、さといも、◎12こんにゃく、にんじん、青ねぎ、だいこん、ごぼう、※16でん粉 | ※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎25清酒、◎47しょうゆ、塩 |
| | | | | たかなの油炒め | | ★11たかな漬、菜種油、◎8かつお節 | ◎25清酒、◎47しょうゆ |
| | | | | 福岡有明のり | | ★12一食福岡有明のり | |
| 20 | 金 | ミルクねじりパン | ○ | レバーとじゃがいものから揚げ | | ◎2鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油) | 塩 |
| | | | | 汁ビーフン | **ごま油** | ビーフン、豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、★9たけのこ、きくらげ、干ししいたけ、菜種油、**ごま油** | ◎27おろしにんにく、◎25清酒、塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ |
| 24 | 火 | 麦ご飯 | ○ | 秋野菜のカレー | | 鶏肉、さつまいも、にんじん、たまねぎ、れんこん、菜種油、**脱脂粉乳**、◎16**ソフトチーズ** | ◎36カレールウ、◎37ドライカレー、塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、◎35カレー粉、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース |
| | | | | ベーコンソテー | | ※1ベーコン、(冷)ほうれんそう、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油 | 塩、◎29こしょう |
| 25 | 水 | 麦ご飯 | ○ | 高野豆腐のうま煮 | | 鶏肉、※14高野豆腐、◎3竹輪(スライス)、にんじん、たまねぎ、えだまめ、★9たけのこ、干ししいたけ、しょうが、菜種油 | ◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ |
| | | | | こまツナサラダ | **マヨ** | ※4ツナ油漬け、こまつな、キャベツ、コーン(ホール)、◎33**マヨネーズ** | ◎24りんご酢、◎47しょうゆ、塩、◎29こしょう |
| 26 | 木 | 減量食パン | ○ | 能古島のマーマレード | | ★16マーマレード | |
| | | | | ちゃんぽん | | ★6**中華めん**、豚肉、いか(短冊)、◎6天ぷら、にんじん、青ねぎ、キャベツ、たまねぎ、もやし、きくらげ、菜種油 | 塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ、◎32ウスターソース |
| | | | | きびなご米粉フライ | | ★2きびなご米粉フライ、菜種油(揚げ油) | ◎32ウスターソース |
| 27 | 金 | 麦ご飯 | ○ | みそおでん | | 鶏肉、**うずら卵**、◎17厚揚げ、◎3竹輪(スライス)、◎12こんにゃく、さといも、だいこん、菜種油 | ◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎46赤だしみそ、塩 |
| | | | | こまつなの炒めもの | | ※5しらす干し、(冷)こまつな、もやし、キャベツ、菜種油 | ◎47しょうゆ、◎26本みりん |
| 30 | 月 | 麦ご飯 | ○ | 木の葉丼 | **鶏卵** | 鶏肉、**鶏卵**、◎6天ぷら、にんじん、しゅんぎく、たまねぎ、干ししいたけ、菜種油 | ◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ |
| | | | | すまし汁 | | ★7**生ふ**、◎18豆腐、青ねぎ、えのきたけ、※7わかめ | ※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎25清酒、◎47しょうゆ、◎48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 | |

・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、「2026年4月～2027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、「2026年4月～2027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、「2026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、「2026年11月分食材料名」一覧表を参照してください。