

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
2 月	麦ご飯	○	ひじきそばろ井	鶏卵	鶏肉、 鶏卵 、菜種油、にんじん、えだまめ、干しいたけ、※7ひじき、しょうが	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ	
			すまし汁		★6 生ふ 、◎6かまぼこ、菜の花、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	
			ひなあられ		★11ひなあられ		
3 火	麦ご飯	○	きつねうどん		【トッピング】 ※10油揚げ(カット)	砂糖、◎49しょうゆ	
			こまつなの炒めもの		※8 乾めん 、鶏肉、◎6かまぼこ、にんじん、青ねぎ、たまねぎ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎49しょうゆ、◎50淡口しょうゆ、塩	
			昆布とお茶のふりかけ		★8一食昆布とお茶のふりかけ		
4 水	背割り 米粉パン	○	カレービーンズ		豚肉、だいず、だいず(フレーク)、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	塩、◎29おろしにんにく、◎31こしょう、◎37カレー粉、◎38カレールウ、◎23トマトケチャップ、◎33中濃ソース	
			じゃがいものミルクスープ		鶏肉、じゃがいも、にんじん、パセリ、たまねぎ、しめじ、菜種油、 牛乳 、※9 練乳 、※15でん粉	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素	
5 木	★17 赤飯	○	さわらの 幽庵(ゆうあん)焼き		★4さわらの幽庵焼き		
			はかた地どりのがめ煮		鶏肉、◎19厚揚げ、じゃがいも、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、※14たけのこ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ	
			紅白なます		にんじん、だいこん	塩、◎25食酢、砂糖	
			ごま塩		★7 一食ごま塩		
6 金	ミルク クレセント ロールパン	○	鶏のから揚げ		鶏肉、※15でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎31こしょう、◎30ガーリック	
			野菜の五目炒め		豚肉、◎4竹輪(スライス)、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、もやし、菜種油	塩、砂糖、◎49しょうゆ	
			福岡のあまおうクレープ		★12あまおうクレープ		
9 月	麦ご飯	○	ビーフカレー		牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、 脱脂粉乳 、◎17 ソフトチーズ	◎38カレールウ、◎39ドライカレー、塩、◎31こしょう、◎30ガーリック、赤ワイン、◎37カレー粉、◎23トマトケチャップ、◎34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、◎31こしょう	
10 火	麦ご飯	○	けいちゃん		鶏肉、にんじん、にら、キャベツ、たまねぎ、菜種油、しょうが	◎29おろしにんにく、砂糖、◎49しょうゆ、◎48赤だしみそ	
			切干しだいこんのスープ	ごま油	豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、切干しだいこん、干しいたけ、菜種油、 ごま油	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎49しょうゆ	
			アーモンド入り味付煮干し		★10一食アーモンド入り味付煮干し		
11 水	減量 キャロットパン	○	スパゲッティナポリタン		◎10 スパゲッティ 、豚肉、◎1ベーコン、にんじん、たまねぎ、◎21マッシュルーム、菜種油	塩、◎31こしょう、◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース	
			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、◎31こしょう	
			ヨーグルト		★13 ヨーグルト		

・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、「2026年1月～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3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
12	木	麦ご飯	○	煮魚(さば)	さば切身、しょうが	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん	
				だいこんのみそ汁	◎20豆腐、※10油揚げ(カット)、青ねぎ、にんじん、だいこん、たまねぎ、※5わかめ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ	
				姪浜の味付けのり	◎51一食姪浜の味付けのり		
13	金	黒糖 食パン	○	レバーとだいずの から揚げ	◎3鶏レバー、煮だいず、※15でん粉、米粉、 菜種油(揚げ油)	塩	
				ABCマカロニスープ	★5マカロニ(アルファベット)、◎1ベーコン、 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	
				あまおう	いちご		
16	月	麦ご飯	○	まぐろフライ	★3まぐろフライ、菜種油(揚げ油)	◎34ウスターソース	
				牛肉のオイスターソース 炒め	牛肉、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、※15でん粉	◎27清酒、◎45オイスターソース、砂糖、 ◎49しょうゆ	
18	水	麦ご飯	○	麻婆豆腐	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、 ※15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	
19	木	ワンローフ型 食パン	○	煮込みハンバーグ	★1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	
				白いんげん豆の 豆乳スープ	鶏肉、白いんげん豆ペースト、にんじん、ブロッコリー、 たまねぎ、菜種油、豆乳、※15でん粉	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素	
23	月	麦ご飯	○	がんとどきの五目煮	鶏肉、※12がんとどき、◎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	
				和風あえ	キャベツ、きゅうり、※5わかめ、◎9かつお節	塩、◎25食酢、砂糖、◎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、「2026年1月～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3月分食材料名」一覧表を参照してください。