

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
2	月	麦ご飯	ひじきそぼろ丼	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	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		
4	水	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		
5	木	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		
6	金	★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こんにやく、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		
9	月	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		
10	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、※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	
11	水	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		

・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	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		
13	金	麦ご飯	きつねうどん	【トッピング】 ※10油揚げ(カット) ※8乾めん、鶏肉、◎6かまぼこ、にんじん、青ねぎ、たまねぎ	砂糖、◎49しょうゆ		
			こまつなの炒めもの	※3しらす干し、(冷)こまつな、もやし、キャベツ、菜種油	◎49しょうゆ、◎28本みりん		
			昆布とお茶のふりかけ	★8一食昆布とお茶のふりかけ			
16	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		
18	水	ミルクねじりパン	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		
19	木	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		
23	月	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		

・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。