

| 日 | 曜 | 献立名 | | おもな材料 | 調味料 | |
|----|---|-----------------|---------|----------------|---|--|
| | | パン 又は ごはん | おかず | | | |
| | | | 除去食対象献立 | | | 食品 |
| 1 | 金 | 麦ご飯 | ○ | チキンチキンごぼう | 鶏肉、※16でん粉、米粉、ごぼう、えだまめ、菜種油(揚げ油) | ◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎26本みりん |
| | | | | みそ汁 | ◎18豆腐、※11油揚げ、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、※6わかめ | ※5煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ |
| 7 | 木 | 黒糖パン | ○ | ポークビーンズ | 豚肉、だいず、じゃがいも、にんじん、パセリ、たまねぎ、菜種油 | 塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎42デミグラスソース、トマトピューレー、◎21トマトケチャップ、◎47しょうゆ |
| | | | | 野菜ソテー | ★2ウインナーソーセージ(スライス)、キャベツ、※14コーン(ホール)、菜種油 | 塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ |
| | | | | ヨーグルト | ★24ヨーグルト | |
| 8 | 金 | 麦ご飯 | ○ | そばろ井 | 鶏卵 鶏肉、 鶏卵 、菜種油、にんじん、えだまめ、しょうが | ◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ |
| | | | | 若竹汁 | ◎18豆腐、◎5かまぼこ、青ねぎ、たけのこ、※6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 |
| | | | | 粕もち | ★26粕もち | |
| 11 | 月 | 福岡小麦の食パン | ○ | チョコクリーム | ★19 チョコクリーム | |
| | | | | パプリカ煮 | 鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油 | 塩、◎29こしょう、パプリカ、◎41コンソメの素 |
| | | | | キャベツのドレッシングソテー | ※1ベーコン、にんじん、キャベツ、たまねぎ、※14コーン(ホール)、菜種油、◎34乳化ドレッシング | 塩、◎29こしょう |
| 12 | 火 | 麦ご飯 | ○ | かつおフライ | ★4かつおフライ、菜種油(揚げ油) | ◎32ウスターソース |
| | | | | だいずのいそ煮 | 豚肉、だいず、◎6天ぷら、◎12こんにやく、にんじん、いんげん、ごぼう、※7ひじき、菜種油 | 塩、◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ |
| 13 | 水 | 背割りコッペパン | ○ | ツナサンド | マヨ ※3ツナ油漬、キャベツ、きゅうり、◎33 マヨネーズ | ◎24りんご酢、塩、◎29こしょう |
| | | | | ミネストラスープ(マカロニ) | ★8 マカロニ(シエル) 、鶏肉、トマト、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、セロリー、菜種油 | 塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎47しょうゆ |
| | | | | 豆乳パンナコッタ | ★25豆乳パンナコッタ | |
| 14 | 木 | 麦ご飯 | ○ | 具うどん | ★9 乾めん 、鶏肉、◎5かまぼこ、※11油揚げ、にんじん、青ねぎ、たまねぎ | ※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 |
| | | | | 姪浜のりと甘夏のふりかけ | ★16一食姪浜のりと甘夏のふりかけ | |
| 15 | 金 | 麦ご飯 | ○ | 竹輪のお茶の葉揚げ | ◎4竹輪(個付)、緑茶、◎11 小麦粉 、菜種油(揚げ油) | |
| | | | | 新じゃがのうま煮 | 牛肉、じゃがいも、◎12こんにやく、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、干しいたけ、菜種油 | ◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ |
| | | | | アーモンド入り味付煮干し | ★20一食アーモンド入り味付煮干し | |
| 18 | 月 | 米粉パン | ○ | コーンクリームシチュー | 鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、※15コーン(クリーム)、※14コーン(ホール)、グリーンピース、菜種油、◎10 小麦粉(中力) 、★11 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 |
| | | | | ベーコンソテー | ※1ベーコン、(冷)ほうれんそう、キャベツ、菜種油 | 塩、◎29こしょう |
| 19 | 火 | 麦ご飯 | ○ | 煮魚(いわし) | ★5いわし切身、しょうが | ◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎26本みりん |
| | | | | 呉汁(ごじる) | 豚肉、だいず(クラッシュ)、だいず(ペースト)、◎18豆腐、※11油揚げ、じゃがいも、にんじん、青ねぎ | ※5煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ |
| | | | | きゅうりのしそあえ | きゅうり、★13赤じそ | 塩 |

・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4月～7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5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 | おかず | | | |
| | | | 除去食対象献立 | | | 食品 |
| 20 | 水 | ミルク ねじりパン | ○ | 春巻 | ★3春巻、菜種油(揚げ油) | |
| | | | | 鶏肉のフォー | ★10平麺ビーフン、鶏肉、青ねぎ、もやし、レタス、たまねぎ、きくらげ、菜種油 | 塩、◎29こしょう、◎39鶏ガラスープ、◎48淡口しょうゆ、◎22レモン果汁 |
| 21 | 木 | 麦ご飯 | ○ | キーマカレー | 鶏肉、◎20トマト(水煮)、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、しょうが、菜種油、★12ヨーグルト(調理用)、★11バター | ◎27おろしにんにく、塩、◎29こしょう、◎35カレー粉、◎36カレールウ、◎37ドライカレー、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース |
| | | | | アスパラガスサラダ | マヨ | ※3ツナ油漬、グリーンアスパラガス、キャベツ、※14コーン(ホール)、◎33マヨネーズ |
| 22 | 金 | 麦ご飯 | ○ | 高野豆腐の八目煮 | 鶏肉、うずら卵、※13高野豆腐、えび、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、菜種油 | 塩、◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ |
| | | | | こまつなの煮びたし | ◎6天ぷら、こまつな、にんじん、もやし、えのきたけ、◎8かつお節 | ◎48淡口しょうゆ、◎26本みりん |
| | | | | お茶ふりかけ(ごま) | ★15一食お茶ふりかけ(ごま) | |
| 25 | 月 | 八女茶 ロールパン | ○ | スパゲッティナポリタン | ◎9スパゲッティ、豚肉、※1ベーコン、にんじん、ピーマン、たまねぎ、◎19マッシュルーム、菜種油 | 塩、◎29こしょう、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース |
| | | | | ごぼうサラダ | ごま マヨ | にんじん、きゅうり、ごぼう、※14コーン(ホール)、白ごま(すり)、◎33マヨネーズ |
| 26 | 火 | 麦ご飯 | ○ | 厚揚げの五目煮 | 鶏肉、◎17厚揚げ、◎13しらたき、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、しょうが、菜種油 | ◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ |
| | | | | 野菜の塩こうじ炒め | 豚肉、(冷)ほうれんそう、にんじん、キャベツ、菜種油 | ◎29こしょう、★14塩こうじ、◎47しょうゆ、◎26本みりん、塩 |
| 27 | 水 | チーズパン | ○ | タンドリーチキン | ★1タンドリーチキン | |
| | | | | 野菜のスープ煮 | ※1ベーコン、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、キャベツ、セロリー、菜種油 | 塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎47しょうゆ |
| | | | | ミニトマト | ミニトマト | |
| 28 | 木 | 麦ご飯 | ○ | レバーとだいずの揚げ煮 | ◎2鶏レバー、煮だいず、※16でん粉、米粉、菜種油(揚げ油) | ◎21トマトケチャップ、砂糖、◎47しょうゆ |
| | | | | はるさめスープ | 豚肉、◎14はるさめ、ほうれんそう、にんじん、たまねぎ、たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油 | 塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ |
| | | | | のりのつくだ煮 | ★17一食のりのつくだ煮 | |
| 29 | 金 | たけのこご飯 | ○ | たけのこご飯 | 精白米、鶏肉、※11油揚げ、にんじん、たけのこ、干しいたけ、菜種油 | ◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、塩 |
| | | | | すまし汁 | ★6たちつみれ、青ねぎ、えのきたけ、※6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 |
| | | | | ツナとキャベツの塩昆布炒め | ※3ツナ油漬、キャベツ、★7塩昆布、菜種油 | 塩 |
| | | | | プチアセロゼリー | ★21プチアセロゼリー | |
| | | | | プチピーチゼリー | ★22プチピーチゼリー | |

・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、「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4月～7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5月分食材料名」一覧表を参照してください。