

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月	麦ご飯	○	ポークカレー	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、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、赤ワイン、◎35カレー粉、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース	
			アスパラガスのソテー	★2ウインナーソーセージ(スライス)、グリーンアスパラガス、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	
2火	ライ麦食パン	○	福岡野菜のコロッケ	★6福岡野菜のコロッケ、菜種油(揚げ油)		
			中華スープ	豚肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、★19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	
			ヨーグルト	★36 ヨーグルト		
3水	麦ご飯	○	さばの塩焼き	さばの塩焼き		
			浦上そばろ	豚肉、◎6天ぷら、◎12こんにやく、にんじん、ごぼう、もやし、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、◎26本みりん	
			きゅうりのあさ漬	きゅうり、しょうが	◎48淡口しょうゆ、◎26本みりん、◎23食酢	
			緑茶	★30 緑茶		
4木	麦ご飯	○	豚肉の炒め煮	ごまごま油 豚肉、にんじん、ピーマン、キャベツ、たまねぎ、菜種油、青ねぎ、 白ごま(すり) 、 ごま油	◎25清酒、◎27おろしにんにく、砂糖、◎47しょうゆ、◎46赤だしみそ、赤唐辛子	
			もずくスープ	◎18豆腐、(冷)こまつな、にんじん、えのきたけ、★13もずく	※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	
			だいたい昆布	★28一食だいたい昆布		
5金	福岡小麦の背割りコッペパン	○	トマトケチャップ	★27一食トマトケチャップ		
			ポイルドソーセージ	★1ウインナーソーセージ		
			あさりのクリームチャウダー	鶏肉、★8あさり、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、◎10 小麦粉(中力) 、★18 バター 、 脱脂粉乳 、 牛乳	白ワイン、塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素	
			キャベツのソテー	キャベツ、菜種油	塩、◎29こしょう	
8月	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	◎27おろしにんにく、塩、◎29こしょう、砂糖、◎23食酢、◎47しょうゆ	
			切干しだいごんのスープ	ごま油 豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、切干しだいごん、干しいたけ、菜種油、 ごま油	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ	
			納豆	★22一食納豆		
9火	減量チーズツイスト	○	ミーゴレン	★14 中華めん 、鶏肉、 えび 、(冷)こまつな、にんじん、青ねぎ、キャベツ、たまねぎ、菜種油	◎27おろしにんにく、塩、◎29こしょう、◎21トマトケチャップ、◎31中濃ソース、◎43オイスターソース、赤唐辛子	
			フルーツ盛り合わせ	※17黄桃、※18パインアップル、★37洋なし		
10水	麦ご飯	○	豆腐のうま煮	豚肉、◎18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、※16でん粉	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎44麦みそ	
			こまつなの炒めもの	※4しらす干し、こまつな、もやし、キャベツ、菜種油	◎47しょうゆ、◎26本みりん	
			かつおふりかけ(鶏卵・ごま)	★23 一食かつおふりかけ(鶏卵・ごま)		
11木	カレーピラフ	○	カレーピラフ	精白米、豚肉、※1ベーコン、にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、◎29こしょう、白ワイン、◎35カレー粉、★21りんごピューレー、◎27おろしにんにく、◎47しょうゆ	
			ABCマカロニスープ	★16 マカロニ(アルファベット) 、鶏肉、にんじん、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	
			ツナとキャベツのソテー	※3ツナ油漬、キャベツ、(冷)コーン、菜種油	塩、◎29こしょう	
			プチピーチゼリー	★33プチピーチゼリー		
12金	食パン	○	あんずジャム	★25あんずジャム		
			きびなごフライ	★7きびなごフライ、菜種油(揚げ油)	◎32ウスターソース	
			コスタリカ パパ	豚肉、じゃがいも、トマト、ピーマン、赤ピーマン、たまねぎ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎30チリパウダー、◎21トマトケチャップ	
15月	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※12がんもどき、◎12こんにやく、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ	
			ごぼうソテー	※1ベーコン、キャベツ、ごぼう、※14コーン(ホール)、菜種油	砂糖、◎47しょうゆ、◎26本みりん	
			姪浜のりの梅ふりかけ	★24一食姪浜のりの梅ふりかけ		

・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6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
16	火	柏型パン	チリコンカーン		豚肉、だいず、だいず(フレーク)、にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、◎27おろしにんにく、◎29こしょう、パプリカ、◎30チリパウダー、◎38ハヤシルウ、◎42デミグラスソース、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース
			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 、※10 練乳 、※16でん粉	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素
			レモンゼリー		★34レモンゼリー	
17	水	麦ご飯	あじの南蛮漬		★9あじ切身、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎47しょうゆ、◎23食酢、赤唐辛子
			みそ汁		◎18豆腐、※11油揚げ、じゃがいも、青ねぎ、にんじん、たまねぎ、※6わかめ	※5煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ
18	木	麦ご飯	しゅうまい		★4しゅうまい	◎23食酢、◎47しょうゆ
			チャプチェ	ごまごま油	牛肉、◎15緑豆はるさめ、にんじん、ピーマン、たまねぎ、★19たけのこ、きくらげ、干しいたけ、しょうが、菜種油、 白ごま(すり) 、 ごま油	◎27おろしにんにく、塩、◎29こしょう、砂糖、◎47しょうゆ
19	金	減量 黒糖 ねじりパン	沖縄そば		【トッピング】 豚肉、しょうが、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎26本みりん、◎47しょうゆ
			豆腐ともやしのチャンプルー		◎18豆腐、◎6天ぷら、にら、にんじん、もやし、たまねぎ、菜種油、◎8かつお節	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ、◎26本みりん
			パインアップル		★38一食パインアップル	
					★15 中華めん(沖縄そば用) 、 青ねぎ、たまねぎ	※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎39鶏ガラスープ、◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、塩
22	月	麦ご飯	ガバオライス		鶏肉、赤ピーマン、ピーマン、たまねぎ、なす、しめじ、菜種油	◎27おろしにんにく、塩、◎29こしょう、バジル、砂糖、◎47しょうゆ、◎43オイスターソース、赤唐辛子、◎22レモン果汁
			白いんげん豆の豆乳スープ		※1ベーコン、白いんげん豆ペースト、にんじん、たまねぎ、菜種油、豆乳、※16でん粉	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素
23	火	ミルク ねじりパン	レバーとじゃがいもの 甘みそからめ		◎2鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎45米みそ
			ワンタンスープ		★17 ワンタンの皮 、豚肉、(冷)こまつな、にんじん、たまねぎ、きくらげ、菜種油	◎28ガーリック、塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ
24	水	麦ご飯	いわしの梅煮		★10いわし切身、しょうが、★20梅肉ペースト	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎26本みりん
			だいずの大和煮		牛肉、だいず、◎12こんにやく、にんじん、いんげん、ごぼう、★19たけのこ、※8角切昆布、しょうが、菜種油	塩、◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
25	木	麦ご飯	ひじきそぼろ丼	鶏卵	鶏肉、★12 炒り卵 、にんじん、えだまめ、干しいたけ、※7ひじき、しょうが、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
			すまし汁		★11えそつみれ、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
			アーモンド入り 味噌煮干し		★29一食アーモンド入り味噌煮干し	
26	金	減量 ほうれんそう パン	カレースパゲッティ		◎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、菜種油	塩、◎27おろしにんにく、◎29こしょう、◎35カレー粉、◎47しょうゆ
			キャベツのホットサラダ		※2チキン油漬、キャベツ、きゅうり、※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
29	月	麦ご飯	トンカツ		★5ヒレトンカツ、菜種油(揚げ油)	◎32ウスターソース
			なすのみそ汁		◎18豆腐、※11油揚げ、青ねぎ、にんじん、たまねぎ、なす、えのきたけ、※6わかめ	※5煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ
			ミニトマト		ミニトマト	
30	火	米粉パン	アルボンディガス		★3ボークボール、◎20トマト(水煮)、たまねぎ、菜種油	◎27おろしにんにく、砂糖、◎42デミグラスソース、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース
			洋風スープ		鶏肉、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、キャベツ、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

・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6月分食材料名」一覧表を参照してください。