

| 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 |
| 1 月 | 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 | | |
| 2 火 | 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 | | |
| 3 水 | 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 | | |
| 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 | |
| | | | だいず昆布 | | ★28一食だいず昆布 | | |
| 5 金 | 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 | |
| 8 月 | 米粉パン | ○ | アルボンディガス | | ★3ポークボール、◎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 | |
| | | | (中学校のみ) キャラメルクリーム | | ★26キャラメルクリーム | | |
| 9 火 | 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 | |
| 10 水 | 柏型パン | ○ | チリコンカン | | 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 | | |
| 11 木 | 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 | | |
| 12 金 | 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ツナ油漬け、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 | | |
| | | | (中学校のみ) プチアセロラゼリー | | ★32プチアセロラゼリー | | |
| 15 月 | 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トマケチャップ | |

・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 | 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) | | |
| 17 | 水 | 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 | |
| 18 | 木 | 麦ご飯 | ひじきそぼろ丼 | 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 | |
| | | | アーモンド入り味付煮干し | ★29一食アーモンド入り味付煮干し | | |
| 19 | 金 | 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 | |
| 22 | 月 | 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 | |
| | | | ○フワソフワスープ | ★17フワソフワの皮、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 | |
| | | | (中学校のみ) 豆乳パンナコッタ | ★35豆乳パンナコッタ | | |
| 23 | 火 | 麦ご飯 | がんとどきの五目煮 | 鶏肉、※12がんとどき、◎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 | | |
| 24 | 水 | 減量 黒糖 ねじりパン | 沖繩そば | 【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 | |
| | | | ○★15中華めん(沖繩そば用)、 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 | | |
| | | | 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 | |
| 25 | 木 | 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 | |
| | | | (中学校のみ) チーズ | ★31一食チーズ | | |
| 26 | 金 | 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 | |
| 29 | 月 | 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 | |
| 30 | 火 | 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、◎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 | | |

・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。

◎マークの物質につきましては、「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。

※マークの物質につきましては、「2026年4月～7月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物質につきましては、「2026年6月分食材料名」一覧表を参照してください。