

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 <b>中華めん</b> 、鶏肉、 <b>えび</b> 、(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			
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	<b>ごまごま油</b> 豚肉、にんじん、ピーマン、キャベツ、たまねぎ、菜種油、 青ねぎ、 <b>白ごま(すり)</b> 、 <b>ごま油</b>	◎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	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、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎16 <b>ソフトチーズ</b>	◎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		
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		
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	<b>ごまごま油</b> 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、 <b>白ごま(すり)</b> 、 <b>ごま油</b>	◎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、だいたい、だいたい(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、 <b>牛乳</b> 、※10 <b>練乳</b> 、※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みそ、◎45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りんごビュレー、◎27おろしにんにく、 ◎47しょうゆ		
			ABCマカロニスープ	★16 <b>マカロニ(アルファベット)</b> 、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ツナ油揚げ、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			
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		
			コストリカ 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		

・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	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
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チキン油漬け、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	
			だいたいの大和煮		牛肉、だいた、◎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	
			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	
23 火	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		
24 水	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		★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	
			パインアップル		◎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	
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	
			切干しいんごのスープ	ごま油	豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、切干しいんご、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。