

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	○	鶏肉のさっぱり煮	鶏肉、 <b>うずら卵</b> 、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	<b>ごま油</b>	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、 <b>ごま油</b>	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	
2火	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 (中学校のみ) チーズ		※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 ★31一食チーズ	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素
3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	
			豆腐もやしのチャンプルー		◎18豆腐、◎6天ぶら、にら、にんじん、もやし、たまねぎ、菜種油、◎8かつお節	◎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		★38一食パインアップル	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ、◎26本みりん
4木	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※12がんもどき、◎12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	◎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	
5金	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	
8月	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>	
			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	
9火	麦ご飯	○	さばの塩焼き		さばの塩焼き	
			浦上そばろ		豚肉、◎6天ぶら、◎12こんにゃく、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	
10水	減量 ほうれんそう パン	○	カレースパゲッティ	◎9 <b>スパゲッティ</b> 、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
11木	麦ご飯	○	あじの南蛮漬		★9あじ切身、菜種油(揚げ油)	
			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
12金	柏型パン	○	チリコンカーン	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	
15月	麦ご飯	○	ひじきそぼろ丼	<b>鶏卵</b>	鶏肉、★12 <b>炒り卵</b> 、にんじん、えだまめ、干しいたけ、※7ひじき、しょうが、菜種油	
			ずまし汁		★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	

・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	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		
18 木	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		
19 金	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			
22 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			
23 火	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		
24 水	福岡小麦の 背割り コッペパン	○	トマケチャップ	★27一食トマケチャップ			
			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 <b>小麦粉(中力)</b> 、★18 <b>バター</b> 、 <b>脱脂粉乳</b> 、 <b>牛乳</b>	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		
25 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	<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		
26 金	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 <b>キャラメルクリーム</b>			
29 月	麦ご飯	○	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 <b>ワンタンの皮</b> 、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			
30 火	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 <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ツナ油漬、キャベツ、(冷)コーン、菜種油	塩、◎29こしょう		
			ブチビーゼリー	★33ブチビーゼリー			
			(中学校のみ) ブチアセラゼリー	★32ブチアセラゼリー			

・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。