

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	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	
2 火	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、 <b>脱脂粉乳、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	
3 水	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		
4 木	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	
5 金	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	
			だいず昆布		★28一食だいず昆布		
8 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、 <b>脱脂粉乳</b> 、◎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	
9 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		
10 水	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	
11 木	減量チーズツイスト	○	ミーゴレン		★14中華めん、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		
12 金	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		
15 月	麦ご飯	○	ひじきそばろ丼	<b>鶏卵</b>	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		

・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	おかず		おもな材料	調味料	
		牛乳	除去食対象献立			食品
16 火	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	
17 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)		
18 木	柏型パン	○	チリコンカン	豚肉、だいた、だいた(フレク)、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		
19 金	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		
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	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 ★15中華めん(沖縄そば用)、 青ねぎ、たまねぎ	◎25清酒、砂糖、◎26本みりん、 ◎47しょうゆ ※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渋口しょうゆ、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	
			パイナップル	★38一食パイナップル		
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	
			だいたの大和煮	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	
25 木	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	
26 金	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		
29 月	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		
30 火	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。