

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	福岡小麦の背割りコッパン	○	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		
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淡泊しょうゆ、◎26本みりん		
			きゅうりのあさ漬	きゅうり、しょうが	◎48淡泊しょうゆ、◎26本みりん、◎23食酢		
			緑茶	★30緑茶			
3 水	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		
4 木	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			
5 金	麦ご飯	○	豚肉の炒め煮	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淡泊しょうゆ、塩		
			だいず昆布	★28一食だいず昆布			
8 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			
9 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)			
10 水	麦ご飯	○	ひじきそばろ	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淡泊しょうゆ、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			
11 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		
12 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こんにゃく、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		
15 月	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		

・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	○	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		
17 水	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		
18 木	柏型パン	○	チリコンカーン		豚肉、だいたず、だいたず(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		
19 金	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		
22 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トマトケチャップ	
23 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		
24 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	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	
25 木	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	
					★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	
		パインアップル		★38一食パインアップル			
26 金	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	
29 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	
30 火	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	

・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。