

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 水	麦ご飯	○	さばの 幽庵(ゆうあん)焼き		★4さばの幽庵焼き		
			肉じゃが		豚肉、じゃがいも、◎12こんにやく、にんじん、いんげん、 たまねぎ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ	
			緑茶		★15緑茶		
2 木	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮		鶏肉、 うずら卵 、※13高野豆腐、 えび 、にんじん、 たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、塩	
			竹輪とキャベツの甘酢煮		◎3竹輪(スライス)、にんじん、キャベツ、◎8かつお節	◎48淡口しょうゆ、◎26本みりん、◎23食酢	
			昆布とお茶のふりかけ		★11一食昆布とお茶のふりかけ		
3 金	背割リ コッペパン	○	カレービーンズ		豚肉、だいず、蒸しだいず、にんじん、たまねぎ、えだまめ、 菜種油	塩、◎27おろしにんにく、◎29こしょう、 ◎35カレー粉、◎36カレールウ、 ◎21トマトケチャップ、◎31中濃ソース	
			とうもろこしのミルクスープ		鶏肉、にんじん、※15コーン(クリーム)、 ※14コーン(ホール)、たまねぎ、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	
			プチ洋なしゼリー		★19プチ洋なしゼリー		
6 月	麦ご飯	○	豚肉のしょうが煮		豚肉、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎46赤だしみそ	
			すまし汁		★5魚そうめん、青ねぎ、えのきたけ、※6わかめ、 ★9 焼きふ	※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	
			七タゼリー		★17七タゼリー		
7 火	減量 えだまめ パン	○	ジャージャー麺		★8 中華めん 、豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、 もやし、たけのこ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎27おろしにんにく、◎25清酒、砂糖、 ◎47しょうゆ、◎40中華スープの素、赤唐辛子、 ◎46赤だしみそ	
			フルーツ盛り合わせ		★21フルーツ寒天、※17黄桃、※18パインアップル		
8 水	麦ご飯	○	夏野菜のカレー		鶏肉、かぼちゃ、オクラ、たまねぎ、なす、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、◎35カレー粉、 ◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース	
			ベーコンソテー		※1ベーコン、(冷)ほうれんそう、キャベツ、 ※14コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう	
9 木	麦ご飯	○	鶏の照り焼き		★1鶏の照り焼き		
			豚肉の オイスターソース炒め		豚肉、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、たまねぎ、 きくらげ、しょうが、菜種油、※16でん粉	◎25清酒、◎43オイスターソース、砂糖、 ◎47しょうゆ	
			えだまめ		えだまめ	塩	

・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7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
10	金	食パン	○	能古島のマーマレード	★13マーマレード			
				レバーとじゃがいものから揚げ	◎2鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	塩		
				とうがんのスープ	豚肉、◎14はるさめ、こまつな、にんじん、とうがん、たまねぎ、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		
13	月	麦ご飯	○	ゴーヤチャンプルー	鶏卵 豚肉、★7炒り卵、◎18豆腐、にんじん、たまねぎ、にがうり、菜種油、◎8かつお節	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ		
				みそ汁	※11油揚げ、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、えのきたけ、※6わかめ	※5煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ		
				姪浜のりのふりかけ	★12一食姪浜のりのふりかけ			
14	火	パンパン	○	揚げ魚のレモン風味	★3ホキフリッター、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎47しょうゆ、◎22レモン果汁		
				ラトウユ	鶏肉、かぼちゃ、トマト、◎20トマト(水煮)、にんじん、ピーマン、たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、◎41コンソメの素		
15	水	麦ご飯	○	博多和牛の焼き肉	ごまごま油 牛肉、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	◎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		
				わかめスープ	鶏肉、(冷)こまつな、たまねぎ、干しいたけ、※6わかめ	※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、塩、◎47しょうゆ		
				アーモンド入り味付煮干し	★14一食アーモンド入り味付煮干し			
16	木	麦ご飯	○	鶏飯(けいはん)	鶏卵 鶏肉、★6錦糸卵、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、きゅうり、干しいたけ	砂糖、◎47しょうゆ、◎26本みりん、※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎39鶏ガラスープ、◎25清酒、◎48淡口しょうゆ、塩		
				きびなご米粉フライ	★2きびなご米粉フライ、菜種油(揚げ油)	◎32ウスターソース		
				きざみのり	★10一食きざみのり			
17	金	減量 黒糖パン	○	豆乳スパゲッティ	◎9 スパゲッティ 、鶏肉、グリーンアスパラガス、たまねぎ、えのきたけ、菜種油、豆乳	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素		
				くうしんさいのソテー	※1ベーコン、くうしんさい、キャベツ、※14コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、◎47しょうゆ		

・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7月分食材料名」一覧表を参照してください。