

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	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	
2	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	
3	金	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		
6	月	パインパン	○	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		
				ラタトゥイユ	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		
				(中学校のみ) 豆乳パンナコッタ	★20豆乳パンナコッタ			
7	火	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			
8	水	背割り 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			
				(中学校のみ) プチりんごゼリー	★18プチりんごゼリー			
9	木	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こんにゃく、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			

・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	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		
13 月	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	
			(中学校のみ)ヨーグルト		★16ヨーグルト		
14 火	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		
15 水	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	
16 木	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		
17 金	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	

・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。