

日	曜	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		
28	金	ごはん	○	ご飯	アルファ化白飯	
				豆乳カレー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、豆乳	◎36カレールウ、塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、◎35カレー粉、◎21トmat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、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう
31	月	減量福岡のかぼちゃパン	○	ペンネのミートソース	★10マカロニ(ペンネ)、豚肉、◎20トmat(水煮)、パセリ、たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎28ガーリック、◎29こしょう、赤ワイン、◎21トmatケチャップ、トmatペースト、◎32ウスターソース
				野菜ソテー	※2チキン油漬け、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ
1	火	麦ご飯	○	竹輪のいそべ揚げ	◎4竹輪(個付)、★9あおさ粉、◎11小麦粉、菜種油(揚げ油)	
				豆腐とにらの炒め煮	豚肉、◎18豆腐、にんじん、にら、もやし、えのきたけ、しょうが、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、赤唐辛子
2	水	横割り丸パン	○	煮込みハンバーグ	★2ポークハンバーグ	◎42デミグラスソース、◎21トmatケチャップ、◎32ウスターソース、砂糖
				米粉ミルクシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリンピース、菜種油、米粉、脱脂粉乳、◎16ソフトチーズ、牛乳	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素
				冷凍みかん	冷凍みかん	
3	木	クロワッサン	○	トマトリゾット	精白米、鶏肉、◎20トmat(水煮)、にんじん、(冷)ほうれんそう、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
				キャベツのホットサラダ	◎1ロースハム、キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、菜種油、◎34乳化ドレッシング	塩、◎29こしょう
				洋なしゼリー	★29洋なしゼリー	
4	金	麦ご飯	○	ビビンバ	牛肉、★8炒り卵、にんじん、にら、もやし、たけのこ、★12ぜんまい、菜種油、しょうが、白ごま(すり)、ごま油	◎27おろしにんにく、砂糖、◎23食酢、◎47しょうゆ、◎26本みりん
				わかめスープ	豚肉、(冷)こまつな、たまねぎ、干しいたけ、※7わかめ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ
				アーモンド入り味付煮干し	★22一食アーモンド入り味付煮干し	
7	月	ライ麦食パン	○	いちごとりんごのジャム	★19いちごとりんごのジャム	
				揚げささみのレモン風味	★4鶏ささみ、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎47しょうゆ、◎22レモン果汁
				ニョッキパスタのトmatスープ	★11ニョッキ、※1ベーコン、トmat、にんじん、(冷)ほうれんそう、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
8	火	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
				かぼちゃのみそ汁	※12油揚げ、かぼちゃ、たまねぎ、キャベツ、※7わかめ	※6煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ
9	水	減量 チーズツイスト	○	焼きうどん	※10乾めん、豚肉、◎6天ぷら、にんじん、青ねぎ、キャベツ、たまねぎ、もやし、◎8かつお節、菜種油	塩、◎29こしょう、◎21トmatケチャップ、◎47しょうゆ、◎32ウスターソース
				フルーツ盛り合わせ	★30シャインマスカットゼリー、※17黄桃、※18パインアップル	
10	木	麦ご飯		さばの塩焼き	さばの塩焼き	
				だいずの五目煮	豚肉、だいず、◎6天ぷら、◎12こんにゃく、にんじん、いんげん、たけのこ、角切昆布、菜種油	塩、◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
				麦茶	★24麦茶	
11	金	麦ご飯	○	豚丼	豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、しょうが、干しいたけ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
				すまし汁	※3たちつみれ、(冷)こまつな、えのきたけ、※7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
14	月	黒糖食パン	○	レバーとだいずの揚げ煮	◎2鶏レバー、煮だいず、※16でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	◎21トmatケチャップ、砂糖、◎47しょうゆ
				太平燕(タイピーエン)	豚肉、うずら卵、いか、えび、◎15緑豆はるさめ、チンゲンサイ、にんじん、たけのこ、きくらげ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、★14豚骨スープ、◎48淡口しょうゆ

・ 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8月～12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8月・9月分食材料名」一覧表を参照してください。

日	曜	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	
15	火	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※13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
				野菜炒め	◎6天ぷら、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油	塩、◎47しょうゆ
				姪浜のりの梅ふりかけ	★16一食姪浜のりの梅ふりかけ	
16	水	背割り コッペパン	○	トマトケチャップ	★21一食トマトケチャップ	
				ボイルドソーセージ	★1ウインナーソーセージ	
				野菜のスープ煮	鶏肉、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎47しょうゆ
				キャベツのソテー	キャベツ、菜種油	塩、◎29こしょう
17	木	麦ご飯	○	ドライカレー	豚肉、だいず(フレーク)、にんじん、ピーマン、たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎29こしょう、赤ワイン、◎35カレー粉、◎36カレールウ、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース
				とうもろこしのミルクスープ	鶏肉、にんじん、パセリ、※15コーン(クリーム)、コーン(ホール)、たまねぎ、菜種油、牛乳、※11練乳、※16でん粉	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素
				能古島の甘夏ゼリー	★27甘夏ゼリー	
18	金	麦ご飯	○	きびなごフライ	★6きびなごフライ、菜種油(揚げ油)	◎32ウスターソース
				じゃが豚キムチ	豚肉、じゃがいも、◎13しらたき、にんじん、にら、たまねぎ、★13キムチ漬、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
24	木	麦ご飯	○	麻婆豆腐	豚肉、だいず(フレーク)、◎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、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
				キャベツとわかめの煮びたし	◎6天ぷら、キャベツ、※7わかめ、◎8かつお節	◎48淡口しょうゆ、◎26本みりん
25	金	麦ご飯	○	いわしのぬかみそ炊き	★7いわし切身、しょうが	★15ぬかみそ、◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
				じゃがいものそぼろ煮	鶏肉、じゃがいも、◎12こんにゃく、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
				月見ゼリー	★28月見ゼリー	
28	月	ミルク ねじりパン	○	しゅうまい	★3しゅうまい	◎23食酢、◎47しょうゆ
				豚肉のオイスターソース炒め	豚肉、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
				味付煮干し	★23一食味付煮干し	
29	火	麦ご飯	○	福岡のギョロツケ	★5ぶりのギョロツケ、菜種油(揚げ油)	
				とうがんのみそ汁	◎18豆腐、※12油揚げ、青ねぎ、にんじん、とうがん、たまねぎ、※7わかめ	※6煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ
				ひじきのつくだ煮	★17一食ひじきのつくだ煮	
30	水	ぶどうパン	○	ポークビーンズ	豚肉、※1ベーコン、だいず、じゃがいも、にんじん、パセリ、たまねぎ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎42デミグラスソース、トマトピューレー、◎21トマトケチャップ、◎47しょうゆ
				こまつなのソテー	※2チキン油漬け、(冷)こまつな、キャベツ、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8月～12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8月・9月分食材料名」一覧表を参照してください。

日	曜	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		
28	金	ごはん	○	ごはん	アルファ化白飯	
				豆乳カレー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、豆乳	◎36カレールウ、塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、◎35カレー粉、◎21トmat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、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう
				飲むヨーグルト	★26飲むヨーグルト	
31	月	減量福岡のかぼちゃパン	○	ペンのミートソース	★10マカロニ(ペンネ)、豚肉、◎20トmat(水煮)、パセリ、たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎28ガーリック、◎29こしょう、赤ワイン、◎21トmatケチャップ、トmatペースト、◎32ウスターソース
				野菜ソテー	※2チキン油漬け、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ
				ヨーグルト	★25ヨーグルト	
1	火	麦ごはん	○	竹輪のいそべ揚げ	◎4竹輪(個付)、★9あおさ粉、◎11小麦粉、菜種油(揚げ油)	
				豆腐とにらの炒め煮	豚肉、◎18豆腐、にんじん、にら、もやし、えのきたけ、しょうが、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、赤唐辛子
2	水	横割り丸パン	○	煮込みハンバーグ	★2ポークハンバーグ	◎42デミグラスソース、◎21トmatケチャップ、◎32ウスターソース、砂糖
				米粉ミルクシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、菜種油、米粉、脱脂粉乳、◎16ソフトチーズ、牛乳	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素
				冷凍みかん	冷凍みかん	
3	木	クロワッサン	○	トマトリゾット	精白米、鶏肉、◎20トmat(水煮)、にんじん、(冷)ほうれんそう、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
				キャベツのホットサラダ	◎1ロースハム、キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、菜種油、◎34乳化ドレッシング	塩、◎29こしょう
				洋なしゼリー	★29洋なしゼリー	
4	金	麦ごはん	○	ビビンバ	牛肉、★8炒り卵、にんじん、にら、もやし、たけのこ、★12ぜんまい、菜種油、しょうが、白ごま(すり)、ごま油	◎27おろしにんにく、砂糖、◎23食酢、◎47しょうゆ、◎26本みりん
				わかめスープ	豚肉、(冷)こまつな、たまねぎ、干しいたけ、※7わかめ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ
				アーモンド入り味付煮干し	★22一食アーモンド入り味付煮干し	
7	月	ライ麦食パン	○	揚げささみのレモン風味	★4鶏ささみ、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎47しょうゆ、◎22レモン果汁
				ニョッキパスタのトmatスープ	★11ニョッキ、※1ベーコン、トmat、にんじん、(冷)ほうれんそう、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
				キャラメルクリーム	★20キャラメルクリーム	
8	火	麦ごはん	○	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
				かぼちゃのみそ汁	※12油揚げ、かぼちゃ、たまねぎ、キャベツ、※7わかめ	※6煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ
				昆布とお茶のふりかけ	★18一食昆布とお茶のふりかけ	
9	水	減量 チーズツイスト	○	焼きうどん	※10乾めん、豚肉、◎6天ぷら、にんじん、青ねぎ、キャベツ、たまねぎ、もやし、◎8かつお節、菜種油	塩、◎29こしょう、◎21トmatケチャップ、◎47しょうゆ、◎32ウスターソース
				フルーツ盛り合わせ	★30シャインマスカットゼリー、※17黄桃、※18パインアップル	
10	木	麦ごはん		さばの塩焼き	さばの塩焼き	
				だいずの五目煮	豚肉、だいず、◎6天ぷら、◎12こんにやく、にんじん、いんげん、たけのこ、角切昆布、菜種油	塩、◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
				麦茶	★24麦茶	
11	金	麦ごはん	○	豚丼	豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、しょうが、干しいたけ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
				すまし汁	※3たちつみれ、(冷)こまつな、えのきたけ、※7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
14	月	黒糖食パン	○	レバーとだいずの揚げ煮	◎2鶏レバー、煮だいず、※16でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	◎21トmatケチャップ、砂糖、◎47しょうゆ
				太平燕(タイピーエン)	豚肉、うずら卵、いか、えび、◎15緑豆はるさめ、チンゲンサイ、にんじん、たけのこ、きくらげ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、★14豚骨スープ、◎48淡口しょうゆ

・ 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8月～12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8月・9月分食材料名」一覧表を参照してください。

日	曜	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		
15	火	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※13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
				野菜炒め	◎6天ぷら、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油	塩、◎47しょうゆ
				姪浜のりの梅ふりかけ	★16一食姪浜のりの梅ふりかけ	
16	水	背割り コッペパン	○	トマトケチャップ	★21一食トマトケチャップ	
				ボイルドソーセージ	★1ウインナーソーセージ	
				野菜のスープ煮	鶏肉、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎47しょうゆ
				キャベツのソテー	キャベツ、菜種油	塩、◎29こしょう
17	木	麦ご飯	○	ドライカレー	豚肉、だいず(フレーク)、にんじん、ピーマン、たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎29こしょう、赤ワイン、◎35カレー粉、◎36カレールウ、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース
				とうもろこしのミルクスープ	鶏肉、にんじん、パセリ、※15コーン(クリーム)、コーン(ホール)、たまねぎ、菜種油、牛乳、※11練乳、※16でん粉	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素
				能古島の甘夏ゼリー	★27甘夏ゼリー	
18	金	麦ご飯	○	きびなごフライ	★6きびなごフライ、菜種油(揚げ油)	◎32ウスターソース
				じゃが豚キムチ	豚肉、じゃがいも、◎13しらたき、にんじん、にら、たまねぎ、★13キムチ漬、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
24	木	麦ご飯	○	麻婆豆腐	豚肉、だいず(フレーク)、◎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、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
				キャベツとわかめの煮びたし	◎6天ぷら、キャベツ、※7わかめ、◎8かつお節	◎48淡口しょうゆ、◎26本みりん
25	金	麦ご飯	○	いわしのぬかみそ炊き	★7いわし切身、しょうが	★15ぬかみそ、◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
				じゃがいものそぼろ煮	鶏肉、じゃがいも、◎12こんにゃく、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
				月見ゼリー	★28月見ゼリー	
28	月	ミルク ねじりパン	○	しゅうまい	★3しゅうまい	◎23食酢、◎47しょうゆ
				豚肉のオイスターソース炒め	豚肉、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
				味付煮干し	★23一食味付煮干し	
29	火	麦ご飯	○	福岡のギョロツケ	★5ぶりのギョロツケ、菜種油(揚げ油)	
				とうがんのみそ汁	◎18豆腐、※12油揚げ、青ねぎ、にんじん、とうがん、たまねぎ、※7わかめ	※6煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ
				ひじきのつくだ煮	★17一食ひじきのつくだ煮	
30	水	ぶどうパン	○	ポークビーンズ	豚肉、※1ベーコン、だいず、じゃがいも、にんじん、パセリ、たまねぎ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎42デミグラスソース、トマトピューレー、◎21トマトケチャップ、◎47しょうゆ
				こまつなのソテー	※2チキン油漬け、(冷)こまつな、キャベツ、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8月～12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8月・9月分食材料名」一覧表を参照してください。