

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		
28 金	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トマトケチャップ、◎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	
31 月	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
1 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	
2 水	麦ご飯	○	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、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう
3 木	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
4 金	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
7 月	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トマトケチャップ、◎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	
8 火	麦ご飯	○	麻婆豆腐	ごま油	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
9 水	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
10 木	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トマトケチャップ、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
11 金	クロワッサン	○	トマトリゾット		精白米、鶏肉、◎20トマト(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	
14 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マトスープ		★11 ニョッキ 、※1ベーコン、トマト、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

・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	○	ビビンバ	鶏卵 ごま ごま油	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	
16	水	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	
17	木	柏型パン	○	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	○	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
24	木	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	
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	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トマト(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トマトケチャップ、トマトペースト、 ◎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
29	火	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
30	水	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	

・ 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。