

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	
1 木	麦ご飯	○		豆腐の中華煮	豚肉、◎18豆腐、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、★13たけのこ、きくらげ、菜種油、※16でん粉	◎27おろしにんにく、塩、◎29こしょう、◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎43オイスターソース、◎40中華スープの素
				甘酢炒め	※2チキン油漬け、◎15緑豆はるさめ、にんじん、キャベツ、菜種油	砂糖、◎23食酢、◎47しょうゆ
2 金	麦ご飯	○		手作りルウのチキンカレー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油、 脱脂粉乳 、◎16 ソフトチーズ 、◎10 小麦粉(中力) 、★11 バター	◎35カレー粉、塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、オールスパイス、◎41コンソメの素、トマトピューレー、ペイリーフ、りんごピューレー、◎31中濃ソース、◎32ウスターソース、◎47しょうゆ
				野菜のドレッシングソテー	◎1ロースハム、(冷)ほうれんそう、キャベツ、菜種油、◎34乳化ドレッシング	塩、◎29こしょう
5 月	福岡小麦の背割りコッペパン	○		チリコンカン	豚肉、だいず、★12だいず(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 、※11 練乳 、※16でん粉	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素
				プチピーチゼリー	★28プチピーチゼリー	
6 火	麦ご飯	○		ししゃも米粉フライ	★5ししゃも米粉フライ、菜種油(揚げ油)	
				野菜のごま炒め	豚肉、◎3竹輪(スライス)、(冷)ほうれんそう、にんじん、キャベツ、もやし、菜種油、 白ごま(すり)	塩、砂糖、◎47しょうゆ
				昆布のつくだ煮	★18一食細切昆布のつくだ煮	
7 水	減量むらさきいもパン	○		和風スパゲッティ	◎9 スパゲッティ 、※1ベーコン、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、しめじ、エリンギ、菜種油	塩、◎27おろしにんにく、◎47しょうゆ
				ツナとキャベツのソテー	★6ツナ水煮、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ
				きざみのり	★23一食きざみのり	
				ヨーグルト	★25 ヨーグルト	
8 木	麦ご飯			さばのみそ煮	さば切身、しょうが	◎25清酒、◎26本みりん、砂糖、◎47しょうゆ、◎45みそ、さば節(出し用)
				うま煮	豚肉、※13がんもどき、じゃがいも、◎12こんにやく、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
				かつおふりかけ(鶏卵・ごま)	★17 一食かつおふりかけ(鶏卵・ごま)	
				ほうじ茶	★24ほうじ茶	
9 金	麦ご飯	○		ショウロンボウ	★3ショウロンボウ	◎23食酢、◎47しょうゆ
				八宝菜	豚肉、 うずら卵 、いか、 えび 、にんじん、こまつな、キャベツ、たまねぎ、★13たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油、※16でん粉	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎23食酢、◎47しょうゆ
13 火	黒糖パン	○		福岡野菜のコロッケ	★4福岡野菜のコロッケ、菜種油(揚げ油)	
				白いんげん豆の豆乳スープ	鶏肉、白いんげん豆ペースト、にんじん、パセリ、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
				なし	なし	塩
14 水	麦ご飯	○		まだいの煮つけ	★8まだい、しょうが	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎26本みりん
				さつま汁	鶏肉、※12油揚げ、さつまいも、にんじん、青ねぎ、だいこん	※6煮干し(出し用)、◎44みそ、◎45みそ
15 木	食パン	○		黒豆きなこクリーム	★20 黒豆きなこクリーム(ごま油)	
				ボークシチュー	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、◎19マッシュルーム、菜種油、 脱脂粉乳 、◎16 ソフトチーズ	◎38ハヤシルウ、◎42デミグラスソース、塩、◎29こしょう、赤ワイン、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース
				チンゲンサイのソテー	★1ウインナーソーセージ(スライス)、チンゲンサイ、もやし、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ
16 金	麦ご飯	○		クッパ	豚肉、 鶏卵 、にんじん、にら、たまねぎ、干しいたけ、※7わかめ、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、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ
				レバーとだいずのから揚げ	◎2鶏レバー、煮だいず、※16でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	塩
				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	

・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10月分食材料名」一覧表を参照してください。

日	曜	献立名	牛乳	お か ず		お も な 材 料	調 味 料	
				パン 又は ごはん	除去食対象献立			食品
19	月	チーズ ツイスト	○	大学いも	ごま	さつまいも、菜種油(揚げ油)、菜種油、黒ごま(いり)	砂糖、◎47しょうゆ	
				中華風コンスープ		鶏肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、※15コーン(クリーム)、コーン(ホール)、★13たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油、※16でん粉	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ	
20	火	麦ご飯	○	博多和牛のすき焼き		牛肉、◎18焼き豆腐、◎13しらたき、にんじん、はくさい、根深ねぎ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ	
				切干しだいこんのあえもの		★6ツナ水煮、きゅうり、切干しだいこん	◎24りんご酢、塩、砂糖、◎23食酢、◎47しょうゆ	
21	水	りんごパン	○	ミートボールのトマト煮		★2ポークボール、じゃがいも、にんじん、◎20トマト(水煮)、たまねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎21トマトケチャップ、砂糖、◎47しょうゆ	
				エリンギのソテー		※2チキン油漬け、(冷)こまつな、もやし、エリンギ、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	
				さつまいもとくりの米粉タルト		★27さつまいもとくりの米粉タルト		
22	木	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮		鶏肉、うずら卵、※14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	
				和風あえ		キャベツ、きゅうり、※7わかめ、かつお節	塩、◎23食酢、砂糖、◎47しょうゆ	
23	金	麦ご飯	○	具うどん		※10乾めん、鶏肉、◎5かまぼこ、※12油揚げ、にんじん、青ねぎ、たまねぎ	※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、塩	
				野菜の塩こうじ炒め		豚肉、(冷)ほうれんそう、にんじん、キャベツ、もやし、菜種油	◎29こしょう、★15塩こうじ、◎47しょうゆ、◎26本みりん、塩	
				昆布とお茶のふりかけ		★16一食昆布とお茶のふりかけ		
26	月	ワンローフ型食パン	○	スライスチーズ		★21スライスチーズ		
				ツナサンド	マヨ	★6ツナ水煮、キャベツ、きゅうり、◎33マヨネーズ	◎24りんご酢、塩、◎29こしょう	
				ミネストラスープ(マカロニ)		★10マカロニ(シェル)、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	
27	火	麦ご飯	○	さんまの塩焼き		★7さんまの塩焼き	かぼす果汁、◎47しょうゆ	
				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、れんこん、角切昆布、菜種油	塩、◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ	
				姪浜の味付けのり		◎49一食姪浜の味付けのり		
28	水	結び米粉パン	○	きのこのクリームシチュー		鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しめじ、エリンギ、◎19マッシュルーム、菜種油、◎10小麦粉(中力)、★11バター、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	
				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	
29	木	麦ご飯	○	ヤンニョムチキン		鶏肉、※16でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	◎27おろしにんにく、◎21トマトケチャップ、★14コチジャン、砂糖、◎47しょうゆ	
				はるさめスープ		豚肉、◎14はるさめ、(冷)ほうれんそう、にんじん、たまねぎ、★13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	
30	金	麦ご飯	○	さけそぼろ丼	鶏卵ごま	鶏卵、菜種油、★9さけフレーク、にんじん、えだまめ、しょうが、白ごま(すり)	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎26本みりん	
				こまつなのみそ汁		◎18豆腐、※12油揚げ、じゃがいも、こまつな、たまねぎ、※7わかめ	※6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10月分食材料名」一覧表を参照してください。