

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	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米みそ、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	
2	金	りんごパン		ミートボールのトマト煮	★2ボークボール、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	
5	月	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
6	火	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	
7	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
				豆乳パンナコッタ	★30豆乳パンナコッタ	
8	木	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こんにやく、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	
9	金	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
			○	中華風コーンスープ	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
13	火	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
				飲むヨーグルト	★26飲むヨーグルト	
14	水	ライ麦食パン		ブルーベリージャム	★19ブルーベリージャム	
			○	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
15	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
16	金	福岡小麦の背割りコッペパン		チリコンカーン	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	

・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			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		
19	月		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だけのご、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
20	火		麦ご飯	○	さけそぼろ丼	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
					ぶどうゼリー	★29ぶどうゼリー	
21	水		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)	
					ポークチュー	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、◎19マツシールーム、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
22	木		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
23	金		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
26	月		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だけのご、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
27	火		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	
28	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	
29	木		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麦みそ、◎45米みそ
30	金		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	★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

・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。