

日 曜	献立名	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	
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
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
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	ごま	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	牛乳	献立名		お も な 材 料	調 味 料
			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
20 火	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
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
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
27 火	麦ご飯	○	クッパ	鶏卵 ごま ごま油	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	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

・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。