

日 曜	献立名	牛乳	お か ず		お も な 材 料	調 味 料
			除去食対象献立	食品		
1 木	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
2 金	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	
5 月	麦ご飯	○	手作リルウの 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
6 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
7 水	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
8 木	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	
9 金	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	
13 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
14 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
15 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
16 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。

日	曜	献立名	おかず		お も な 材 料	調 味 料
			パン 又は ごはん	牛乳 除去食対象献立 食品		
19	月	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
20	火	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
21	水	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
22	木	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	
23	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	
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	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	
				ししやも米粉フライ	★5ししやも米粉フライ、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
28	水	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
29	木	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	
30	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淡泊しょうゆ、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	

・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。