

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
1 木	福岡小麦の 背割り コッペパン	○	チリコンカーン	豚肉、煮だいず、★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、たまねぎ、しめじ(カット)、 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				
2 金	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、(冷)さつまいも、にんじん、 (冷)青ねぎ、だいこん	※6煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ			
5 月	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(カット)、 エリンギ(カット)、◎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、 (冷)コーン、菜種油	塩、◎29こしょう			
6 火	麦ご飯	○	さんまの塩焼き	★7さんまの塩焼き	★36一食二杯酢			
			だいずの五目煮	豚肉、煮だいず、★32天ぶら(カット)、◎12こんにやく、 にんじん、いんげん、★35れんこん(水煮)、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				
7 水	麦ご飯	○	ショウロンボウ	★3ショウロンボウ	★36一食二杯酢			
			八宝菜	豚肉、うずら卵、いか、えび、にんじん、(冷)こまつな、 キャベツ、たまねぎ、たけのこ(カット)、きくらげ、 干しいたけ(カット)、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	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、 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			
			りんご	りんご(カット)				
9 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、(冷)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、ベイリーフ、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			
13 火	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(カット)、 (冷)コーン、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				
14 水	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、たけのこ(カット)、きくらげ、干しいたけ(カット)、 菜種油	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、 ◎47しょうゆ			
15 木	ワンローフ型 食パン	○	スライスチーズ	★21スライスチーズ				
			キャベツの ドレッシングソテー	★6ツナ水煮、キャベツ、きゅうり、菜種油、 ◎34乳化ドレッシング	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			
16 金	麦ご飯	○	具うどん	※10乾めん、鶏肉、★31かまぼこ(カット)、 ※12油揚げ、にんじん、(冷)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				

・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
19 月		チーズ ツイスト	○	大学いも	ごま	(冷)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)、(冷)コーン、たけのこ(カット)、 きくらげ、干しいたけ(カット)、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		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(カット)、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	
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(カット)、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、塩
				おかか炒め		キャベツ、きゅうり、※7わかめ、かつお節、菜種油	◎23食酢、砂糖、◎47しょうゆ
22 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)	
				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)、 (冷)チンゲンサイ、もやし、キャベツ、(冷)コーン、 菜種油	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ
23 金		麦ご飯	○	クッパ	鶏卵 ごま ごま油	豚肉、殺菌液卵、にんじん、にら、たまねぎ、 干しいたけ(カット)、※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		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(カット)、エリンギ(カット)、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、(冷)コーン、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	
27 火		麦ご飯	○	さけそぼろ丼	鶏卵 ごま	★33炒り卵、菜種油、★9さけフレーク、にんじん、 えだまめ、(冷)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		★34角切り豆腐、※12油揚げ、じゃがいも、(冷)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
28 水		麦ご飯	○	豆腐の中華煮		豚肉、◎18豆腐、にんじん、(冷)青ねぎ、たまねぎ、 たけのこ(カット)、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
29 木		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	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
30 金		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 炒めもの		★6ツナ水煮、きゅうり、切干しだいこん、菜種油	砂糖、◎23食酢、◎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。